MED

a zužitkování jeho v domácnosti,

v pernikářství a cukrářství.

NÁVOD

k nakládání ovoce do medu, ku připravování pečiva i nápojů rozličných z medu, jakož i krátké pokyny k použití medu a vosku jako léku v různých chorobách,

s dodatkem o upotřebení vosku.

Sepsal

ALOIS THUMA,

učitel, místopředseda I. českého spolku ku zvelebení včelařství v Chrudimi a čestný člen ústředního včelařského spolku v Praze.

V CHRUDIMI.

Tiskem a nákladem knihtiskárny Stanislava Pospíšila.

1886.

PŘEDMLUVA.

Včelařství samo o sobě jest pro každého přítele přírody zaměstnáním nemálo zajímavým a v mnohém ohledu poučným; avšak za nynější praktické doby bylo by přec jen pravou popelkou, kdyby také neposkytovalo značnějšího užitku hmotného.

Nedá se upříti, že jest včelařství co odvětví hospodářství pravou poesií a jak vhodně i proslulý baron Schönfels propověděl, že zaujímá v hospodářství podobné místo, jako skromná fialka mezi vonnými květinami. Med pak jest skromná odměna za práci včelám věnovanou.

Úlohou tohoto spisku jest podati našim milým včelařům přiměřený návod k tomu, jak by se dal výrobek včel — med — co nejlépe v domácnosti využitkovati, aby tak stalo se včelaření nejen zajímavým, ale i prospěšným zaměstnáním. Známoť mnohému předobře, že používání medu co potravy i co nápoje lahodného bylo již těm nejstarším obyvatelům země povědomo a pochybuji, že by kterýkoliv jiný výrobek za celou řadu století, ba snad tisíciletí, tak znamenitě byl spracován a využitkován, jako med, a málo posud nalezáme spisů, ve kterých by o zužitkování medu obšírněji bylo pojednáno.

Proto doufám zavděčiti se spiskem tímto všem milým spoluvčelařům, jakož i naším spanilomyslným paním a dívkám, kteréž dovedou nám nejen náš starostiplný život oblažovati, ale i připravováním chutných pokrmův a lahodných nápojů jej též oslazovati a mnohou chorobu připraveným lékem z medu buď zmírňovati neb jí též předejíti.

Uvádím zde proto jen více předpisů k připravování pokrmův a nápojů z medu, an jednomu chutná více to, jinému ono, aby si tudíž mohl ze všeho toho vybrati, co mu po chuti. Při sepisování řídil jsem se vedle své dlouholeté zkušenosti, nabyté dílem v cukrářském závodě svých rodičův a bratrů, dílem z výstav a konečně ze spisů odborných, vydaných od osvědčených spisovatelů, jako jest náš slovutný velmistr dr. J. Dzierzon, Rothé, Pollmann, F. Stegmann, dr. Gröger, V. Lahn, J. Dennler, Sam. Jarkovský, Učík, dr. Hombock a více jiných, kterýmž tuto vřelými díky jsem zavázán a přál bych si jen, aby spisek tento došel mezi četnými přátely včelařství hojného rozšíření, a naše spanilomyslné paní a dívky aby pak dle předpisů těch připravovaly nám pokrmů a nápojů, čímž zajisté nemálo k zužitkování našeho výborného česko-moravského medu a tudíž i ku zvelebení včelařství přispějí. Mnohých dobrých pokynů naleznou tu i začátečníci v pernikářství a cukrářství, neboť i na tom musí každému včelaři záležeti, aby medu nejen v domácnosti, ale i v závodech pernikářských a cukrářských v hojnější míře bylo používáno, než dosud.

Všem pak, kteří pokrmů těch jísti a nápojů medových píti budou, volám z hloubí srdce svého: „Dobré chutnání a na zdar!“

Se včelařským pozdravem

Spisovatel.

I.

Med a jeho upotřebení jindy a nyní.

Med (lat. Mel, vlašs. a franc. Miel, angl. Honey, něm. Honig) jest ode včel (Apis mellifica) z různých květů sebraná a do buněk v plástech snesená a v útrobách včel uspůsobená šťáva. Prodává se buď v plástech zavíčkovaných, aneb z plástů těchto vydobytý čistý med v rozličných nádobách.

Čistý, voštin prostý med obdrží včelař, nechá-li jej z plástů volně vykapati, neb pomocí medometu jej z buněk vydobude, aneb konečně na teplých kamnech v nádobě k tomu upravené dá vyhřáti a roztaviti. Při vystřikování medu z plástů pomocí medometu zachováme včelám plásty, aby jich znovu stavěti nemusely a raději medem zase naplniti mohly.

Med strojem odmeďovacím vydobývati jest za novější doby věcí již všeobecně známou a má přednost před medem přehřátým neb vyvářeným, kterýžto způsob jest již prastarý.

Až podnes dobývají med vyvářením neb přehřátím jen oni včelaři, kteří pěstují včel v úlech s dílem nepohyblivým, totiž buď v klátech neb v koších slaměných. Med takto vydobytý ztrácí mnoho na lahodné chuti a jest vždy barvy tmavohnědé. Převářený med nemá v obchodě nikdy takovou cenu, jako med vykapaný neb na medometu vytáčený.

Od dávných dob nalezá se v obchodě med americký z Prerií, který úplně znečistěný, nedbale vymačkaný do sudů se nacpe a takto pak na trh přiváží. Med takovýto kupují perníkáři a cukráři jen k vůli značné láci, avšak k jiným účelům, zvlášť k léčení, úplně se nehodí.

Hodnota medu neměří se pouze dle toho, je-li čistý, je-li za studena neb teplem vydobytý, ale také dle toho, v kterém čase a z jakých květů je snesený.

Tak předčí med májový svou líbeznou vůní a chutí vždy med později na podzim snesený. Lahodnější a chutnější jest med snesený z květin lučních, než med pohankový a lesní, smolnatý.

Nejlahodnější a nejzdravější jest med z květů javorových, akátových, lípových, jetelových a malinových.

Pravý, čistý med má žlutavou, světle nahnědlou barvu; jest to zhoustlá z počátku průhledná tekutina, která po delší době zcukrnatí, zvlášť není-li převářena.

Chuť je sladká, poněkud ostrá, voní příjemně. Vůně jeho však závisí vždy na tom, z jakých květů jest med snesen.

Dle toho vidno, že máme mnoho druhů medu. Král řecký, který je též horlivým včelařem, má ve své sbírce přes 90 druhů medu, sestavených dílem dle krajin, dílem dle květin, z jakých byl snesen.

I z jedovatých rostlin mohou včely med snášeti, avšak ten je jedovatý a bývá příčinou značného odumírání včel. Do zásoby jej však nesbírají a proto není třeba se obávavati, že by lidem mohl býti záhubným.

Med záleží z cukru ovocného (Levulose) a cukru hroznového (Dextrose), poslednější pak snadno se hlatí, neb jak cukráři říkají zmrtví, čímž však na hodnotě své nikterakž netratí; obsahuje dále něco málo kyseliny, barviva a p.

Rusko, Polsko, Uhry, Krajinsko, Řecko, Španěly, Francie, Německo a Amerika poskytuji obchodu značné množství medu. Méně ovšem vyskytuje se v obchodě med český a moravský, ačkoliv svou jakostí všechny ostatní předčí.

Známoť vůbec, že český a polský lípový med je ten nejlepší, med krajinský a uherský zavání příliš pohankou a jest tmavší, pomořanský jest nakyslý, vlašský jest aromatický, trochu nahořklý, americký (havanský a illinoiský) jest bělavý, méně aromatický, podobný našemu medu řepkovému.

Med čistý dá se na dlouho uchovati, aniž by jaké změny utrpěl. Nejlépe dá se uchovati v kamenných nádobách dobře uzavřených, umístí-li se ve chladných, suchých a tmavých místnostech.

Skysá-li někdy na povrchu, dá se snadno učistiti, když jej ve dvou dílech vody rozředíme, v nějakém pocínovaném kotlíku na plotnu postavíme a až na 100° tepla rozhřejeme, pak když asi na 50° vychladl skrze ssací papír neb řidčí plátno procedíme, pak odpařením jemu přiměřenou hustotu opatříme. Prospěšno jest, když dáme do ssacího papíru neb plátna několik kousků na hrubo roztlučeného, všeho prášku prostého uhlí dřevěného, kteréž medu mnohé nepříslušné látky odejme.

Zcukrnatělý nebo-li zmrtvělý med stane se opět průhledným a tekutým snadno pouze tím, když nádobu s medem postavíme na teplá kamna. Volným zahřátím seřidne a stane se již průhledným.

Medu lze v domácnosti na přerozmanitý způsob upotřebiti. Buď používáme ho za pomazanku na chléb neb jiné pečivo ku snídaní, k připravování perníku a různých cukrovinek, neb k vyrábění mnohých lahodných a zdravých nápojů. V lékárnách používají medu k připravování některých léků, jako jest med růžový, med dětský, med kyselý a pod.

Naši předkové dávali med vodou rozředěný zkysati a připravovali takto z něho medovinu, kteráž svým časem v krajinách slovanských, ano později i v německých byla nápojem všeobecným, velice oblíbeným. Až podnes je medovina v některých krajinách Haliče a Ruska nápojem vůbec užívaným.

Med byl potravou národů nejstarších a pokud dějiny starověku sáhají, činí se zmínka již o medu a mléku. Bohům pohanským byla též předkládána krmě z medu (Ambrosia). Zevs, vychovanec medové víly Melisy, byl obratným připravovatelem medového nápoje. Vypravujeť se o něm, že když chtěl svého otce Krona přepadnouti, uspal jej dříve medovinou. Naši předkové věřili, že med není ode včel připravován, nýbrž že padá s nebe jako božská rosa na květiny, odkudž jej včely do úlů přenáší.

I v norském bohosloví praví se, že z posvátného jasanu vytryskuje rosa medová na zem a z této rosy živí se pak včely.

Řecký Mythus odměnil živitelky Zevsa, totiž včely, tím vzácným uměním, že dovedly pak z něžných voskových buněk krásné plásty stavěti, do nichž pak med i na zimu ukládaly a voskovým víčkem uhražovaly.

V knihách Mojžíšových, v žalmech a ve povznášející písni Šalomounově a na jiných místech sv. písma starého zákona zpomínáno na med spůsobem čestným. Sv. Jan Křtitel živil se na poušti z větší části jen medem.

Israelité nesměli medu za krmnou oběť předkládati, jen prvotiny z medu směly býti obětovány, které pak kněžím, obětníkům náležely.

I Homer, Euripides, Ovid, Virgil a jiní opěvali med pro jeho vzácné vlastnosti.

Dle Didona Sicilského byl med hlavní výživou mnoha národův italských.

Ovid, jenž slavnosti bohů popisoval, při kterých skvostné pokrmy a vzácná vína scházeti nesměla, líčí též lahodnost medových koláčů, které záležely z mouky, medu a oleje.

I při domácích slavnostech, ve kterých se bohyně Ceres v listopadu zvlášť uctívala, byl med takměř nevyhnutelným. Bohyně Ceres považována byla za štědrou dárkyni medu. A když se Ceres s bohem deště Zevsem spojila, nastalo prý velmi kruté počasí.

Její kněžny nazývaly se včely, poněvadž byl med první potravou mladistvého Dyonisa, syna Bacchusova, kteréhož Ceres na rukou nosila. Ceres sama vyučovala Aristea v umění včelařském.

I v Indii bylo medu hojnost, tak že vítězící vojínové Alexandra ukládali podmaněným národům, aby odváděli jakožto daň med a vosk; tak činili i Římané, když sobě Korsikány podmanili. Muselit tenkrát Korsičané do Říma jakožto roční daň přes 20.000 liber vosku odváděti.

V rukopise královédvorském v romanci: „Ludiše a Lubor“ činí se zmínka, že na hradě knížete Českého nosili jedení divná a pití medná.

Římský císař Karel IV., král český, oblíbil sobě včelařství tak, že nazval jeden ze svých rozsáhlých lesů včelím hájem, včelníkem. Spolek tehdejších včelařů platil mu ročně daně 4 tisíce zlatých ve zlatě a r. 1350. daroval císař Karel spolku tomuto zvláštní listinu, kterouž se měl říditi. Spolek odporoučel vždy postupně z otce na syna vědomosti o včelách ve spise psaném, ano tenkrát jinak poučení to rozšiřovati se nedalo, nebylot ještě umění knihtiskařské známo.

Z dob starších získali sobě o povznesení vědy včelařské též mnohých zásluh Swammerdam, holandský přírodozpytec, Maraldi, vlašský mathematik, Širach, saský kněz, Reaumur, vynálezce teploměru, Bonnet, švýcarský entomolog, Dr. John Hunter a František Auber (Huber), tento poslední, ač byl slepotou postižen, přec byl velice znám pro přemnohé výzkumy přírodní. Za pomoci svého soudruha Burnea podal veřejnosti mnohých oprav ze zastaralých zásad o pěstování včely. Při svém pozorování včelího života byl též značně podporován paní Jurinovou, kteráž mu svými bedlivými mikroskopickými pozorováními mnohých platných služeb prokázala, a nejen jemu, ale i budoucím bádavým včelařům.

Nemálo zajímavo bude též zmíniti se o Kristianu Kohlmannovi, občanu Oldenburském v pruské provincií Brandenburské, kterýž, ač byl mrzákem, včelařstvím již r. 1806. se horlivě zabýval a zaměstnání toto za jedinou svou výživu považoval. Za krátkou dobu ušetřil si včelařením tolik, že mohl svému tenkrát velmi stísněnému králi pruskému nabídnouti půjčku 4 set tolarů co čistý výtěžek za stržený med z třiceti včelstev. Král přijal tenkrát srdečné jeho nabídnutí, a v roce 1812. splatil mu půjčku i se všemi úroky a mimo to udělil mu za vzorné jeho včelaření i za vzácnou jeho vlasteneckou ochotu a oddanosť zlatou medailii, na níž ražen byl chumáč včel i s úlem.

R. 1460. bylo v Chebu třinácti vařiči medoviny 484 věder medoviny uvařeno, kdežto o 200 let později pouze jediný vařič poslední daň za várku odvedl.

Bylo by ovšem mnoho podobných obrázků možno uvésti z dějin včelaření aneb lépe řečeno medaření, avšak žel, není zde místa nám dosti popřáno k tomu, abychom šířeji se rozepisovati mohli o dějinách medu.

Neméně zajímavo, že i naši předkové dovedli med přerozmanitě upotřebiti a spracovati.

Tak vypravuje nám již Platon, že bylo bohům obětováno ovoce namáčené v medu.

Již tenkrát považován byl med za vhodný prostředek k dosažení dlouhého věku. V mnohých nemocech měli jej za lék velice prospěšný.

Med z Hyblu v Sicilii a z Hymethu v Atice byl pro svou výbornou lahodnost vyhlášen, zlou pak pověsť měl med korsický pro svou nepříjemnou, silnou příchuť.

Ano i v koranu činí se zmínka o medu, a arabští lékařové obšírně dosti se o něm rozepisovali.

Staří Assyrové kladli mrtvoly do medu, aby je tak konservovali. Agesilaus, král spartánský a Alexandr Veliký byli též po smrti do medu položeni.

Také ku konservování a nakládání ovoce a jiných potravin používali tenkrát již medu.

Obchod medem byl v starověku vůbec mnohem značnější než nyní, zvlášť před zavedením cukru rákosového a později řepového.

Čím dál tím více klesal obchod medem, zvlášť když i reforma v náboženství křesťanském počala se rozšiřovati. Tuť spotřeba vosku značněji ochabovati počala. Avšak přes všecky tyto citelné pohromy jest včelaření, aneb abychom to určitěji vyznačili, medaření přec ještě odvětvím dosti výnosným, a to tím spíše, dovede-li včelař medu i v domácnosti náležitě využitkovati.

II.

Jakým způsobem lze med co nejlépe využitkovati?

Užitek, který nám med poskytuje, jest každému dostatečně znám.

Med jest zdravá potrava. Skoro každý ať mladý, ať starý jej rád požívá.

V lékařství hrá med též velmi důležitou úlohu. Spůsobuje volnější trávení, rozpouští snadno šlemy a v přemnohých případech se ho jakožto léku s prospěchem užívá.

Kdo trpí kašlem, krčními neb prsními chorobami, zápalem krku neb plic, nalezne vždy požíváním medu značné úlevy. Rovněž s výhodou užívá se ho při oteklinách neb podebraninách. oznobeninách, starých ranách a podobných nemocech. Nejlíp účinkuje ovšem, když se ho používá před vypuknutím nějakého neduhu, totiž pokud je člověk zdráv a chce podobným chorobám předejíti.

Při pravidelném požívání zlepšuje nečisté šťávy, způsobuje zvlášť u lidí starších volnější pravidelnou stolici, čímž předejde se mnohé chorobě. A proto jej také zvlášť naším paním při zvláštních jejich chorobách co nejlépe k užívání doporučiti můžeme.

Velmi dobře hodí se med za pomazánek na chléb dříve máslem natřený, jest to lahodný příkusek ke kávě neb čaji.

V kávě bílé se smetanou nechutná med příliš lahodně, avšak za sladidlo černé kávy dobře se hodí. Každému však z vlastní zkušenosti vřele

odporučujeme sladiti medem čaj. Medem slazený čaj jest velmi lahodný a příjemný.

Slazení nápojů neb pokrmů cukrem je ovšem mnohem levnější za nynější doby, avšak slazení medem jest vždy chuti příjemnější.

Obzvlášť hodí se med pernikářům k výrobě dobrého perníku. Avšak našim, aspoň mnohým pernikářům neběží tu často o dobrotu zboží, spíše o značnější zisk a proto dávají do perníku na místě dobrého medu laciný nechutný cukr škrobový. — Tento bývá protivný již svým často nepříjemným zápachem a nedostatečnou sladkostí. Brávajíť k tomu jen cukr rozředěný v nádobách dřevěných, který nechá-li se déle na skladě ležeti, kysá a mnoho na své hodnotě tratí. K tomuto padělání perníku špatnějšího donucují jej ovšem také odběratelé mnozí. Chtějíť zboží to takměř zadarmo a proto musí mnohý pernikář, kdyby nechtěl, dělati zboží špatnější, aby obstál. Proč stal se perník norimberský a hamburský světoznámým? zajisté jen proto, že jich zboží, marcipán připravován výhradně jen z čistého medu.

Perník tamní jest nejen lahodný, ale podržuje na delší dobu vláčnosť.

I v Čechách požíval dlouho dobré pověsti perník kostelecký a pardubický. Nyní nalezáme výborný perník jen na výstavách včelařských na doklad, že naši pernikáři dovedou dobrý perník připraviti, jen kdyby i obecenstvo po takovém zboží se shánělo, a dávalo mu přednosť před vyschlým perníkem laciným. Nechtějmež míti za desetník plný koš perníku pro celou četnou rodinu a budeme míti pak chutnější a záživnější pochoutky.

Po medu čistém byla by pak větší poptávka, než za takových poměrů. —

Neboť nedá-li nyní včelař svůj lahodný med za tutéž cenu, za jakou kupují pernikáři mazlavý a všelijak znečistěný med americký neb i uherský v tunách, neodbude ho tak snadno.

Ano i lékárníci, kteří přec nejvíce medu spotřebují, kupují často i ten nejšpatnější med americký za ceny velmi levné a když my jej v lékárně kupujeme, musíme jej aspoň o 100% dráže platiti, než náš domácí výborný med, kterýž by již nemuseli pracně přepouštěti a čistiti, jakž to musí činit s medem zahraničným.

V domácnosti byla by též spotřeba medu mnohem větší, než posud, kdybychom ho s prospěchem dovedli používati k nakládání a konservování ovoce, kdybychom uměli zbaviti med té zvláštní příchuti, jakou nabyl z rostlin rozmanitých.

A přec je to věcí prasnadnou zbaviti jej této příchuti, jakž v následujícím článku podáváme.

Mimo to lze medu i ku připravování rozmanitého pečiva chutného a lahodných, zdravých nápojů použiti.

Že obecenstvo nerado med od obchodníků kupuje, dá se snadno tím vysvětliti, že nelze každému obchodníku stejně důvěřovati, že by nám prodával pravý, čistý med. Přicházíť do obchodu velmi mnoho medu falšovaného, míchaného, padělaného, a jak se praví, umělého. Přivážíť se mnoho takového medu na trhy naše ze Švýcar, Anglie a Ameriky. Včelaři nejednou se bohužel přesvědčili, že když svých včel medem tímto krmili, připravili se o ně. Med takovýto, který včelám jest záhubným, nemůže zdraví lidskému býti prospěšným.

Proto nemůžeme jinak, než obecenstvu raditi, by v čas potřeby, zvláště ku léčení chorob kupovalo med buď jen od svědomitých včelařů, neb od

osvědčených obchodníků. Za nynější doby zřídilo se v Praze ústředním včelařským spolkem tržiště na pravý český med i vosk, a nebude to zajisté dlouho trvati, že podobné spolehlivé závody zřídí též krajské jednoty včelařské, pokud víme, zanáší se tou myšlénkou i I. český včelařský spolek v Chrudimi.

III.

Jak lze med nejsnadněji učistiti?

Med i ten nejlepší má vždy jakousi zvláštní příchuť, proto se ho v lékárnách, jakož i v domácnosti jakožto náhrady za cukr jen tenkrát může upotřebiti, když jej vší příchuti uměle zbavíme.

Chceme-li med vší příchuti a vůně zbaviti a jej řádně vyčistiti, rozpustíme jej ve vodě a skrze řidší plátno jej přecedíme, a sice pokud je ještě teplý. Jestliže zhoustl, přidáme ještě trochu vody, pěnu s vrchu sebereme, pak opět znovu procedíme a necháme na teplém místě tak dlouho, až se voda zvolna vypaří a med nabyl opět přiměřené hustoty.

Do dvou dílů vody rozmícháme jeden díl medu, do kteréhož hodíme jeden neb dva kousky čerstvého dřevěného, všeho prachu prostého uhlí.

Tento způsob přečišťování medu (Mel depuratum) možno již proto každému doporučiti, poněvadž jest jednoduchý, v každé domácnosti možný a že tímto způsobem ani náhodou, ani zúmyslně na své hodnotě ztráceti nemůže.

Z rozdrcených neb rozmačkaných plástů lze med čistý, průhledný vydobýti, když plásty ty na dobro rozkrájíme a dáme je na žíněné síto, ne příliš husté, kteréž pak postavíme nad nějakou větší nádobu na př. mísu a necháme blíž teplých kamen asi 48 hodin státi, až med skoro všechen do nádoby vykape.

Po uplynutí této doby vykapal zajisté všechen skoro čistý med do nádoby, kterýž v několika dnech zhoustne, ano často brzy zcukrnatí, načež dá se v uzavřené nádobě, nejlíp hliněné neb do suchého sklepa, kdež dvě až tři léta vydrží, aniž by zkysal.

Co zůstalo na sítě vězet, dáme buď včelám do úlu, aby si veškeré zbytky medu z vosku roztaveného vyssály, aneb kdo včel nepěstuje, polije tento zbytek voštin studenou měkkou vodou tak, až vše pokryto vodou, nechá je pak v nějaké míse po několik dnů ve sklepě státi. Během toho času několikrát čistou vařečkou smíšeninu tu promícháme, načež dáme ji opět na síto, z kteréhož do mísy kape již kalnější med, kterýž učistíme tím, když jej dáme v pocínovaném kotli zvolna as půl hodiny obvařiti, načež procedíme jej opět skrze lněné plátno. Tento přečistěný vodou rozředěný med necháme u teplých kamen až do přiměřeného zhoustnutí státi. I tento med je pak též trvanlivý a nemá žádné příchuti ani vůně a hodí se k připravování jakýchkoliv pokrmů neb nápojů.

Takovýmto způsobem přečisťuje se též i med uherský neb americký lékárnách.

Zbytek, toť se rozumí, rozpustí se na vosk.

Novější způsob přečistění medu záleží v tom, že použijeme k čistění medu bílé smurky (bolusu). Na 1 kilogram medu vezmeme 60 gramů smurky (bolusu) a dobře promícháme pak s vodou. Na 2 díly medu dáme

asi 3 díly vody. Takto na pocinovaném kotli promíchaný med povaříme as dvě neb tři hodiny.

Když se med takto povařil, odstavíme jej z plotny a po několika minutách sebereme s vrchu veškerý šum. Pak procedíme tento ještě horký med skrze ssací papír neb lněné plátno. dáme buď do emailované neb porcelanové nádoby, v níž jej necháme až do zhoustnutí ustáti.

Tímto způsobem lze i ten nejkalnější med učistiti, tak že je pak rovněž tak průhledný a čistý, jako med na medometu za studena dobytý.

Zcukrovatělý, stvrdlý med snadno proměníme v průhledný a řídký med, když nádobu s tímto medem postavíme do teplé vody, neb jej dáme na teplých kamnech zvolna rozhřáti.

Čím méně tepla k rozpuštění medu použijeme, tím jest med světlejší a tím též chutnější. Při větším varu ztrácí med na lahodnosti a je vždy tmavší barvy.

Dobrý med má býti prost všech látek dusičnatých, hustý skoro jako tuk nějaký a zrnitý. Průhledný aneb průsvitný tento med zavání příjemně, je sladký, jen poněkud ostré chuti, v ústech lehko rozpustný.

Chce-li kdo medu použíti ku slazení na místě cukru, tomu radíme, aby jej dříve v nádobě nějaké na teplé plotně zvolna dal povařiti. Mezi vařením nechť pět neb šestkrát vstrčí do něho kus žhavého železa. Načež vleje do roztaveného tohoto medu něco málo dobrého čistého lihu a sice na 1 kilogram medu 1 lžíci lihu, čímž zbavíme med veškeré příchuti, a můžeme jej jakožto sladidla velmi dobře upotřebiti, ano je pak mnohem sladší než cukr. Má-li se medu použiti na místě cukru na slazení pokrmů, a zvlášť na zavá-ření neb nakládání ovoce, tedy jej aspoň dvakrát mírně povaříme a dáme jej hodně zhoustnouti na teplých kamnech.

Kdo si chce druhého obvaření uspořiti, rozřeď jej před vyvářením trochu vodou, proceď skrze plátno, ve kterém několik kousků dřevěného neb kostného uhlí se nalezá, aneb při vaření, vstrč do něho několikrát ono žhavé železo, o čemž jsme se již dříve zmínili.

Oddíl prvý.

Nakládání a zaváření ovoce do medu.

S nemalým prospěchem možno ovoce nakládati do medu, a proto doufám zavděčiti se našim rozmilým paním a dívkám, dám-li jim k tomu přiměřeného navedení a potřebného pokynutí. Komu by snad zvláštní příchuť medu byla nepříjemnou, tomu radíme, aby k nakládání ovoce použil medu přečišténého, o kterémž v odstavci III. se zmiňujeme.

Nakládání hrušek.

Nejprv se hrušky, které nakládati chceme, jemně a čisté oloupají. Jsou-li velké, mohou se na půlky rozkrojiti. Na to se ve vodě zvaří, aby trochu změkly, pak položí se na nějaké plátno, aby úplně oschly. Pak dáme med do hliněné nádoby, necháme jej na plotně tak dlouho, až počne se vařiti, načež jej z plotny odstavíme, přikryjeme mokrým plátnem a necháme je na nádobě tak dlouho, až med úplně schladne.

Hrušky nakladou se zatím do sklenice, na ně vleje se pak připravený med tak vysoko, až jsou hrušky v medu pohrouženy. Sklenici tu dáme opět na pánvi vodou naplněnou a necháme ji znovu v této vodě povařiti. Nedá-li se sklenice hermeticky uzavříti, tedy přikryjeme otvor aspoň papírem, jejž jsme v rumu namočili, na tento pak silně připevníme měchýř, neb voskem napuštěný papír.

Takto naložené hrušky vytrvají nám kolik let. Máme-li po ruce ocet z medu, o jehož výrobě se v jiném odstavci zmiňujeme, jest výhodno velmi, přidáme-li tohoto as 2 lžíce polívkové na 1 kilogram medu do sklenice, což dodá nakládanému ovoci příjemné chuti nakyslé.

Zaváření angreštu (srstek).

Natrhejme as 2 litry dobře vyvinutého, avšak ještě tvrdého angreštu, u každého jednotlivého odštípněme šťopku i tak zvaného pavoučka, dejme je do dvou litrů vody vařící, do kteréž jsme dříve kávovou lžičku soli a rovněž tolik octa přimíchali. Nádoba s tímto odvarem se s plotny vezme Jednotlivé angrešty se opatrně stříbrnou lžicí vyndají a položí se do studené vody.

Když ovoce vychladlo, rozložíme je na lněné plátno, aby se osušilo, proto také nesmí se na hromadu vysypati, nýbrž musí se jeden angrešt vedle druhého klásti, sic by se jich mnoho pomačkalo.

Mezi tím připravíme si půl kilogrammu medu, dáme jej v hliněné nádobě na plotnu, a když se počne vařit, vsypeme do něho zlehounka angrešt, načež nesmí se med dále vařiti, aby ovoce to nepopraskalo. Vezmeme nádobu tu s plotny a postavíme ji na chladné místo.

Druhý den vyndáme angrešt opatrně stříbrnou lžičkou z nádoby, klademe na porcelánovou mísu. Do medu, který ještě zbyl, přidáme as čtvrt kilogramu cukru a rozhřejeme jej na plotně tak, až se počne vařiti. Sebereme s vrchu veškerou pěnu a šum a když dosti zhoustl, klademe do něho opět angrešt, kousek po kousku.

Pak třeba nádobu s ovocem několikrát protřásti, aby med do veškerých mezer mezi angrešty se dostal. Na to přendáme pokud horká zavařeninu tu do sklenic, kteréž aby nepopraskaly při tom, postavíme na plátno několikrát přeložené.

Když angrešt v otevřených ještě láhvích schladl, položíme do vnitř na povrch zavařeniny kousek v rumu dobrém namočeného papíru neb plátna, čímž zamezí se plesnivění zavařeniny.

Zavāření švestek.

Při nakládání švestek počínáme sobě zrovna tak, jako při nakládání neb zavāření hrušek neb angreštu.

Nakládání třešní a višní.

K nakládání třešní neb višní vezmeme sklenice neb láhve se širším otvorem, naklademe do nich třešní šťopek zprostěných a čistě otřených, až k vrchu. Pak nalejeme na ně několik lžic tekutého medu, obvážeme otvor pevně buď měchýřem neb pergamenovým papírem, dáme je pak do kotle vodou naplněného, a necháme v něm sklenice tak dlouho, až voda v kotli se vařiti počne, načež je necháme opět zvolna vychladnouti. Sklenice se zavařenými třešněmi neb jiným ovocem dáme pak vždy do suchého, studeného místa.

Nakládání broskví a meruněk.

Meruňky neb broskve, když počnou dozrávati, tedy když žloutnou, rozpůlí se, pecka se vyndá, šupina s vrchu hladce se oloupá. Ovoce to položí se do vařící vody, a když je var obejde, dá se opět do studené vody aby vychladlo. Odtud vyndá a položí se jedno vedle druhého na plátno rozprostřené na nějaké síto, aby veškerá voda z něho vykapati mohla. Nyní svaříme na jeden *kg* ovoce tři čtvrtě *kg* medu, položíme meruňky jednu po druhé do něho, necháme je chvilenku jen povařiti, a sice jen tak, aby se nerozvařily, sebereme z medu veškerou pěnu neb šum. Na to naklademe je, pokud jsou horké do sklenic, nalejeme na ně medu až k vrchu a hned pečlivě měchýřem neb pergamenovým papírem uzavřeme.

Nakládání vlašských ořechů.

Jak ořechy jen vzrostly, avšak pokud tvrdých skořepin nezaložily, obyčejně asi počátkem července, otrháme je a položíme, když byly silnou jehlicí rozpíchány, do studené vody, ve které je necháme po 8 dnů namočené. Mezi tím vyměňujeme až třikrát denně vodu. Na to vaříme

je ve vodě, do které jsme špetku soli dali, tak dlouho, až změknou tak, že je jehlou snadno propíchati můžeme. Na to dáme je zase do studené vody, ve které zůstanou po dva dny. Ovšem, že i tu se studená voda denně několikrát vymění. Pak se z vody vyndají, a dají na síto, aby voda z nich vykapala a ořechy oschly.

Do 1 kilogramu až k varu rozhřátého medu položíme 1 kilogram ořechů, do kterých jsme dříve něco řebíčkového koření a skořice napíchali, načež je dáme opětně v medu tom povařiti a pak vychladnouti. Druhý den vyndají se opět ořechy z medu, med bez ořechů opětně se povaří, šum a pěna s vrchu se řádně odklidí, načež se do něho zase ořechy vloží a vše s plotny vezme.

Tento výkon se dvakrát až třikráte opakuje, aby ořechy větší delikatnosti a příjemnější chuti nabyly.

Kdyby byl med při posledním odvaru ještě příliš řídký, tedy přidáme do něho trochu cukru, aby snadněji zhoustl. Ořechy se pak do sklenic nakladou a med na ně naleje, načež zrovna tak, jako u ostatního ovoce dobře zaváže.

Vinné hrozny v medu naložené.

Vezměme 3 až 4 kilogramy pěkných zdravých hroznů i se stopkami, dáme je do uchystané nádoby. Zvaříme mimo to as 2 kilogramy medu, do kterého přidáme půl litru octa, dle možnosti buď vinného neb medového, pak 3 neb 4 gramy řebíčkového koření a tolik též skořice. Takto smíšený med dáme as na 20 minut povařiti. Šum a pěnu s vrchu sebereme a horký tento med vlejeme do sklenic na hrozny, načež sklenice zavážeme, a když vychladly na suché a chladné místo uschováme. Hrozny tímto spůsobem naložené udrží se též velmi dlouho.

Melouny medem slazené.

Meloun nakrájený, oloupaný a do medu namočený chutná mnohem lahodněji, než cukrem slazený. Taktéž v medu naložené melouny chutnají každému líp, než v cukru nakládané.

Ovoce jakéhokoliv druhu do medu nakládané.

Vezmem-li vytáčený neb vykapaný med a nalejeme-li jej na vybrané, očištěné, suché ovoce, kteréž jsme do sklenic k tomu určených položili, a sice tak, aby med aspoň na 2 centimetry nad ovoce přebýval, a zavážeme-li sklenici dobře, vydrží nám též na dlouho.

Oddíl druhý.

Připravování pokrmů z medu.

Již ode dávna užívá se medu s nejlepším výsledkem ku připravování perníku, jehož hlavní jest podstatou.

Proto také perníkářům, kteří nám dobrý perník chtí prodávati, mnoho musí na dobrém medu záležeti.

Ne všickni však dovedou perník výborné jakosti nám připravovati.

Po dnes vyhlášený jest perník Norimberský. Posud nepodařilo se nikomu tento na jakost překonati. Avšak ne všecky firmy Norimberské požívají tak dobrého jména. Zásluhu o výbornost perníku a marcipánu zjednali si hlavně staré firmy Schores, nyní Häberlein, Metzger, Göss a j.

Nejlepší perník mohou ovšem jen ti nám připravovati, kteří závod provádí ve velkém, v míře rozsáhlejší. Neboť kdyby těsto bylo sebe lépe připraveno, nevyhoví-li se mu, aby delší dobou jaksi vyspěti mohlo, aby se všechny součásti, z nichž složeno jest, řádně sloučiti, a voda v něm obsažená až do jisté míry vypařiti mohla, zkrátka jak se říká, než uzrá, není ještě rádno ho k pečení použiti.

Kdo provozuje perníkářství v malém, ten arci nemůže vyčkati, až těsto úplně vyspěje a dá se do pečení, ať již to dopadne jakkoliv.

Továrník — ten arci počíná si jinak; on založí více těst do zásoby, a k pečení použije jen toho těsta, které jest docela vyspělé. A v tom vlastně vězí to umění perníkářské.

Dobrý perník má míti pěkný vzhled a příjemnou chuť, nesmí býti ani příliš rozběhlý, ani příliš sražený, ani suchý.

V dílně musí ta největší čistota panovati; všecko potřebné nářadí a náčiní musí býti po ruce, pekárna musí též býti řádně k pečení perníku upravena a mimo vše to, musí býti i material dobrý pohotově, jako jest zdravý, čistý med, syrup, cukr, koření, ano i patřičná látka ku kynutí těsta.

To vše ovšem nebude si zařizovati naše hospodyně, když chce pro domácnost sobě nějaký kousek perníku upéci, ale nemůže to nikdy býti na škodu, když sezná zásady, jakýmiž se má každý pernikář říditi.

Naše hospodyňky nesmí se také domnívati, že jim zboží to přijde snad levněji, než by je od perníkáře koupily, bývá to spíše naopak.

Jest to zrovna tak, jako když chtějí si něco cukrového udělati, aby se muži neb hostům pochlubily, že také umějí některé cukrovinky samy zhotoviti. Jest-li se hospodyně s vědomím mužovým v kuchyni s něčím

takovým hmoždí a jí se to pak nepovede, honem aby muž nevěděl pošle k cukráři, koupí podobné zboží a předkládá je jakožto svůj výrobek, hosté se pak diví její dovednosti a naše cukrářka má z toho radost. Tak asi zajisté povede se našim diletantkám v pernikářství, avšak mají-li doma již dosti medu, neškodí, když se jim některý pokus nepovede. Častějšími pokusy zdokonalí se i v tomto umění tak, že sobě i hostům i dětem připraví dobrou lahůdku z medu. Proto také uvádíme více spůsobů jak připravování perníku, tak i jiných zdravých pokrmů pro domácnost, zvláště tam, kde nemají podobných závodů po ruce a chtějí přec něčím přátely neb hosty své uctiti.

Co vše potřebí k připravování perníku.

Aby perník se zdařil, jest potřebí především, aby všecky látky k vyrábění jeho byly pravé a dobře voleny i dobře spracovány.

Hlavní podstata dobrého perníku jest med. Pernikář libuje si nejvíce, dostane-li ku své výrobě med západo-indický a u nás med český neb moravský, an obsahuje nejméně přísad. A dostane-li k vůli láci med všelijak znečištěný, musí se o přečistění jeho postarati, jakž v odstavci III. bylo popsáno.

Velmi zhusta užívá se také za náhradu za med buď syrupu třtinového neb řepového, kterýž při vyrábění cukru neb kandisu jakožto vedlejší výrobek v cukrovarech se prodává. Tento musí však obsahovati dosti sladkosti, musí býti dosti tuhý a nesmí býti nahořklý. Čím hustší jest, tím více vody může se do těsta přidati a tím zdárnější jest zboží z těsta takového.

I mouka na perník má býti zdravá a všech přísad prostá, suchá a nesmí býti stuchlá. Na perník hodí se nejlépe pšeničná mouka z parního neb amerického mlýna.

Provozuje-li se pernikářství ve větším, výhodno jest míti mouky vždy větší zásobu, aby mohla vždy dobře vyschnouti, než ji na těsto upotřebíme. Z čerstvé mouky nemůže nikdy tak dobré pečivo býti.

Mouka nejlépe se udrží, uschováme-li ji do suché komory, kde ji můžeme do větší přihrady neb truhly vysypati a častěji pak přesývati, což zvlášť v měsících květnu, červnu a červenci se díti má, aby mouka se nezkazila.

Koření, které do perníku se přidává, jest našim hospodyním vůbec známo, je to hlavně: hřebíček, skořice, někdy zázvor a více jiných.

Kdy kterého koření použíti máme, bude při každém druhu pečiva zvlášť zmíněno. Ku zkypření a kynutí těsta používá se uhličitanu amonatého a drasla (potaše).

Má-li dobře účinkovati, musí dříve než se ho užívá, dobře rozemnut býti. Máslo a jiné mastidlo do perníku se nehodí.

Draslo jest nejlepší to, jakého u každého kupce dostati lze, tedy ještě nepřečistěné.

Uhličitanu amonatého není dobře míti mnoho v zásobě, sic by nám vyčpěl brzy a neúčinkoval by pak dobře. Nejlépe účinkuje čerstvý, dokud ještě hodně čpí. Musí býti tvrdý a průsvitný asi jako ledek. Je-li jako křída bílý, ztratil již mnoho zvětráním a nepatrně účinkuje.

Chceme-li jej déle v dobrém stavu udržeti uschovejme jej v nádobě kamenné neb skleněné, dobře jej ucpěme a měchýřem obvažme. Nedá-

vejme ho do místnosti vlhké neb teplé, nýbrž do suché a studené. Jak mnoho se ho má vždy vzíti, udáme při každém druhu pečiva zvlášť.

K pečení perníku hodí se nejlíp pekárna pekařská, kdo však jen v malém perník připravuje, stačí ovšem trouba obyčejná. Avšak tu musí se pečivu větší péče věnovat, aby se buď nespálilo a aby se opeklo.

K zadělávání těsta používá pernikář zvláštní kopisti neb měchačky.

Podle toho, jaký tvar chceme perníku dáti, dáme si udělati tvořítka (formy). Nejjednodušší tvar je ovšem čtverhran neb obdélník. Tvořítka představující buď srdce, rybičku neb koně a p., dejme si vyrýti v tvrdém dřevě. Nejlíp hodí se k tomu dřevo třešňové, švestkové neb bukové. Plech, na kterém perník pečeme, ať je železný, po stranách s okraji as 3 neb 4 cm. vysokými.

Díž neb necky k zadělávání těsta bývají podle množství pečiva, jaké připravovati chceme, přiměřeně veliké.

Dále potřebuje pernikář měděných kotlů několik, pro domácnost stačí jeden, pak dobrý váleček a nějaké drátěné síto, dlouhý nůž a podobné náčiní, které beztoho v řádné kuchyni scházeti nemá.

Těsto pernikářské.

Pernikář připravuje ve své dílně trojí druh těsta, totiž těsto medové, syrupové a cukrové.

Hlavní zásadou při zadělávání těsta musí býti, aby těsto nebylo příliš stuha spracováno. Do těsta neškodí něco více přidati, a medu neb cukru tolik dáti, jak při jednotlivých druzích udáno. Do těsta přilejeme též něco vody, než je zaděláme.

Těsto musí nějaký čas, aspoň tři neděle se uležeti, než je k pečení vezmeme. Jedině u těsta s cukrem zadělaného stačí, když den neb dva dni zůstane ležeti, aby vyspělo. Kdyby snad měl perník z těsta medového neb syrupového větší odbyt, tedy si vypomůžeme tím, že vezmeme jednu třetinu staršího, řádně vyspělého těsta a zaděláme je s dvěma třetinami čerstvě udělaného.

Těsta tato k vyspění uschováme do studené komory neb do sklepa suchého, který však nesmí zaváněti nějakou stuchlinou, sice by tím těsto nadchlo. Těsto to ať je buď v neckách neb jiných dřevěných nádobách.

Zde uvádíme především, jak se připravuje těsto medové pro perník, o ostatních jen krátce se zmiňujeme.

1. Těsto medové.

Kotel naplníme až do dvou třetin medem, aby nám pak při varu med nevykypěl, postavíme kotel ten na oheň, aneb na plotnu ne tuze rozpálenou.

Mezi tím, co se med začne rozhřívati, přiléváme pozvolna vody. Na 25 *kg* medu dostačí 3 neb 4 litry vody. Do roztoku tohoto přimícháme ze šesti vajec bílků a necháme jej trochu povařiti. Když se roztok trochu povařil, vezmeme jej z plotny, procedíme jej skrze síto a necháme jej tak schladnouti, až můžeme v něm prst vydržeti.

Načež přimícháme do roztoku tohoto tolik přeseté pšeničné mouky, až zhoustne v tuhé těsto. Mouka musí však s medem řádně se promíchati a propracovati, aby v těstě nezůstaly žádné žvance.

Co jsme již dříve o uschování těsta perníkářského promluvili, to platí i o tomto těstu medovém.

2. Těsto syrupové.

Do kotle dáme libovolné množství syrupu a sice na 25 *kg* syrupu přidáme 5 až 6 litrů vody. Takto vodou rozředěný syrup vaříme tak dlouho, až zhoustne do té míry, že, když do něho prst omočíme, táhne se jako nítě, aniž by se přetrhoval.

Na to vezmeme kotel s plotny neb ohniště a necháme vychladnouti roztok tak, až v něm prst vydržíme, aniž bychom se popálili. Pak vezmeme pšeničnou, přesetou mouku, vsypeme do syrupu, promícháme též řádně měchačkou tak, až je z něho těsto ne příliš husté, ani tuze tuhé. Takto upravené těsto v dřevěné nádobě uschováme na příhodném chladném místě a přikryjeme je, aby ani prachem ani jinou nečistotou škody neutrpělo.

3. Těsto cukrové.

Těsto toto připravuje se na trojí spůsob a to dle toho, chceme-li míti zboží hrubší nebo jemnější. Při popisu každého druhu pečiva podotkneme, k jakému účelu to neb ono se hodí.

a) Do kotle dáme 5 *kg* cukru utlučeného, do kteréhož přimícháme $1\frac{1}{2}$ *l* mléka a dobře promícháme, načež postavíme takto rozředěný cukr na plotnu neb ohniště a pilně jej buď měchačkou neb šlehací, drátěnou metlou mícháme. Jakmile se začne vařiti, vezmeme kotel ihned s ohně a necháme cukr vychladnouti, až můžeme v něm prst vydržeti. Pak roztlučeme dvacet vajec a vhodíme je do cukru a opět metlou drátěnou pilně promícháme. Na to přimícháme do něho tolik přeseté pšeničné mouky, co potřebí jest, aby z něho bylo těsto ne příliš tuhé a pevné.

b) Do kotle dáme 5 *kg* bílého přesetého cukru, přilejeme do něho $1\frac{3}{4}$ *l* vody a dáme pak též na oheň, aby se zvařil. Při prvním varu odebéřeme kotel jako dříve s ohně a necháme opět tak vychladnouti, abychom v něm prst vydržeti mohli. Na to přimícháme metlou drátěnou šlehací ještě 20 celých vajec a konečně i tolik mouky přeseté, až je z něho těsto ne příliš tuhé.

c) Podobně dáme 5 *kg* žlutého cukru a 2 *l* vody, necháme povařit a když počne se vařiti, odstavíme kotel a necháme opět tak vychladnouti jako dříve a sice tak, až prst v něm vydržeti můžeme. Pak přimícháme do tohoto rozředěného cukru tolik mouky, až je z něho taktéž tak tuhé těsto jak jsme s vrchu již uvedli.

A jak jsme svrchu již podotkli, není radno těsta tato dříve připravovati, až nejvýše dva dni před pečením, sice by zboží z nich nebylo zdárné.

Příprava těsta k pečení.

Chceme-li perník péci, jest potřeba z každého těsta ze zásoby jen tolik vzíti, mnoho-li pečiva z něho chceme upéci.

Těsto vyndáme již večer před tím ze zásobárny a dáme do teplé světnice, aby se přes noc poněkud prohřálo, čímž též přiměřeně změkne a dá se snadněji spracovati.

Těsto dá se na vál. Nebylo by dobře, vzíti na vál více než 20 *kg* těsta, aby se dalo lépe spracovati. Na to se těsto stejnoměrně vyválí buď silnou měchačkou neb kopistí.

Jeden z pomocníků vytáhne měchačkou kus těsta vzhůru a druhý je z druhé strany vždy hned přeloží, a to děje se tak dlouho, až těsto dostatečně jest zkypřeno. Kdyby bylo těsto již po delším uschování trochu stvrdlé, přidáme při sprostších druzích perníku trochu vody, při jemnějších pak něco málo cukrové vody, neboť známo, že nesmí být těsto k pečení připravené příliš tuhé.

Převalujeme a překládáme těsto tak dlouho, až v něm žádných uzlů neb žvanců více neshledáme, když je rozkrojíme, tedy až jest uvnitř i zevně stejné barvy.

Z pravidla dává se pak na půl *kg* medového neb syrupového těsta as 13 *g* drasla, do cukrového těsta dává se ke kynutí pouze uhličitanu ammonatého a do půl *kg* těsta cukrového stačí 8 ½ *g*.

Chceme-li syrupové a medové aneb cukrové a medové těsto na pečivo připraviti a smísiti, musí se dříve každý druh těsta zvlášť propracovati a také i kvasidlo (draslo neb uhličitan ammon.) do každého těsta zvlášť přimíchati. A než těsta ta spojíme, dáme od každého těsta dříve kousek na zkoušku upéci. Když tato zkouška se zdaří, promícháme obě těsta a dobře propracujeme.

Kdybychom těsta dříve smíchali, než bychom po kousku dali na zkoušku upéci, bylo by pak těžko chybu nějakou napraviti, zvlášť když chceme těsto cukrové s medovým smíchati.

Poněvadž se draslo hned tak nerozpustí, tedy uděláme dobře, když takovou částku drasla, jakou ke kynutí budeme potřebovati, před tím dnem v líhu neb silné kořalce navlhčíme, nejlíp ovšem v hliněném hrnéčku.

Druhý den dá se takto změklé draslo snadněji na kameně rozemnouti, načež je do těsta přimícháme. Těsto vyválíme s tímto kvasidlem tak, až není v něm žádných skvrn neb pruh pozorovati, když je rozkrojíme.

Pak upečeme z těsta toho opět kousek na zkoušku. Podaří-li se zkouška ta, pak teprv zaděláme do těsta koření, které při každém druhu pečiva je zvlášť udáno.

Kdyby se při pečení na zkoušku ukázalo, že pečivo dost nevykynulo, tedy přidáme ještě trochu uhličitanu ammon. Nevykyne-li stejně, je to znamením, že není kvasidlo s těstem dostatečně promícháno, v případě takovém nutno těsto ještě důkladněji promísiti.

Vykyne-li těsto přílišně, tak že bylo pečivo tuze děrkovaté, aneb když po vykynutí hned zase spadne neb splaskne, musí se do těsta tohoto ještě kousek těsta bez kvasidla přimísiti.

Vykyne-li pečivo stejnoměrně, avšak na povrchu se přec bubliny ukazují, je to znamením, že je buď pec tuze horká, neb že je snad mnoho kvasidla v těstě a tu si pomůžeme tím, že pečivo na rozličných místech vidličkou nějakou propícháme, než je dáme do pece.

Je-li nyní těsto jak náleží připraveno a dle našeho přání zdárné, dáme je na vál, a děláme z něho již menší kousky dle tvaru, jak si je míti přejeme.

Odkrojíme si kus těsta vždy as na 10 kusů, uděláme z něho podlouhlý pruh, poněkud válkem přejedeme, načež je vtiskneme na vpouklé tvořítko (formu), na kterémž je jen rukou přitiskneme a pak nožem vykrojíme. Chceme-li míti z těsta jen kolečka neb čtverce a jiné tvary,

neškodí, když máme k tomu cíli též tvořítka plechová k vykrajování, aby to šlo rychleji a aby pečivo bylo též stejné.

Válcem těsto na tvořítku vytiskovati, nebylo by výhodné a pečivo nebylo by ani tak úhledné.

Plech, na kterém má se pečivo do pece dáti, dříve moukou posypeme, aneb rozředěným nesoleným máslem slabě potřeme a pak moukou též posypeme. Z těsta nadělané kousky klademe na plech jedno podle druhého do řady ne příliš blízko, aby se vše dohromady nespeklo, a my pak nuceni nebyli, je od sebe nožem rozdělovati.

Podotknouti též musíme, že kousky ty, jakmile je z tvořítka smekneme, neb vykrojíme, smetákem přejedeme, aby se zbytečná mouka s nich smetla.

Pečení perníku.

Při vytápění peci hleďmež hlavně k tomu, aby byla stejnoměrně vyhřatá a aby byla po vytopení dobře učistěna a vymetena.

Máme-li péci perník silnější, na strouhání, jest dobře použíti peci již po prvním zatápění, neboť pečivo toto snese horko, jaké potřebí jest na pečení chleba.

Chceme-li však tenčí perník péci, tedy prozkoušíme dříve horkost peci, což poznáme nejlíp dle toho, když nasypeme do peci trochu mouky; zůstane-li tato ležeti, aniž by se spálila, tedy je pec pro pečení tenkého pečiva přiměřeně horká. Kdyby však byla příliš horká, tedy otevřeme u peci jeden vzdušník, aby tím pec trochu schladla.

Když takto pec připravena, všoupneme plechy s perníkem do ní.

Abychom zvěděli, je-li perník již upečen, sáhneme naň zlehka prstem a když nezůstane po vtisknutí tom slabém žádný důlek, je perník již dobře upečen, a můžeme jej vyndati.

Má-li perník na strouhání pěkně vyhlížeti, jest žádoucno, aby měl po vypečení tmavohnědou barvu. Všecky ostatní druhy mají býti do zlatova upečeny.

Perník ze syrobového těsta se dobře do tmavohněda upeče, je-li horko peci o něco vyšší.

Sluší též podotknouti, že není dobře péci perník v peci, v níž nalézají se již lesklé, mastné saze. Chceme-li perník péci v pekařské peci, tedy jest výhodno, dávati perník do peci až po druhém neb třetím pečení, neboť v peci takové není již tak ostrý a prudký žár, a není se tudíž čeho obávati, že by se perník buď spálil neb jinak zkazil.

Poleva neboli glasura k natírání rozličných druhů perníku.

Mnohé druhy upečeného perníku vyhlížely by neúhledně, kdybychom jich nějakou glasurou nenatřeli.

Natírání toto děje se takto: Pečivo položí se jedno podle druhého na plech, dá se do vychladlé pece neb trouby, po chvíli se vyndá a natře buď štětičkou neb peroutkou, kterou jsme namočili, načež dá se pečivo opět do trouby neb pece jen na tak dlouho, co by glasura oschla.

Kamna nesmí však býti příliš horká, zvlášť při bílé glasuře, která by větším horkem buď popraskala neb připálením sežloutla.

Glasura jest buď bílá neb hnědá a připravuje se takto:

a) Obyčejné polévání perníku.

Při sprostších druzích perníku používají pernikáři, aby zboží nabylo lesku potřebného, také tohoto způsobu polevu:

1. Rozpustí arabskou gumu ve vodě, a touto pak perník natrou a dají osušiti v troubě. Kdyby po prvním nátěru nenabyl perník žádoucího lesku, tedy se dá rozředěná guma trochu zvařiti, načež když poněkud zhoustne, poznovu ní perník natřeme.

2. Mimo to můžeme perník natírati též mlékem, do kteréhož jsme několik vajec přimíchali.

b) Bílé polévání.

Nejprv odvážíme si $2\frac{1}{4}$ kilogr. zcela jemně utlučeného a skrze husté žíněné síto procezeného cukru a dáme je na pocinovaný kotlík; do tohoto cukru přidáme bílků ze 24 vajec, což díti se musí pozorně, aby ani kousek žloutku do kotle se nepřimíchalo. Tuto smíšeninu šleháme pilně metlou drátěnou, až se z ní utvoří pěkný bílý sníh. Pak přidáme do ní 3 neb 4 lžíce dobrého a silného octa, cukráři nakapou do této masy trochu citronové šťávy, a to děje se proto, aby masa hezky zbělela.

Má-li býti glasura vydatná k natírání, musí se aspoň hodinu pilně a bez dlouhé přestávky šlehati. Když sněhová tato masa jest tak stuhlá, že zůstane na metle již státi, aniž by stekla, přimícháme zvolna do ní ještě trochu vody, aby pojmouti mohla ještě as 70 až 80 *dkg* jemné mouky škrobové. Chceme-li glasury použiti na sprostší perník, můžeme přidati mouky až na 1 *kg*.

c) Bílé polévání jiného druhu.

Tohoto polévání používá se při několika druzích perníku, zvlášť jsou-li vejce příliš drahé, aneb když jich nemáme právě po ruce. Podle množství upečeného perníku řídí se též množství této glasury nebo polévání.

Utlučený cukr dáme na pánev neb kastrol, nalejeme naň trochu vody a dáme na oheň. Cukr necháme tak dlouho vařiti, až počne kypěti, načež vezmeme jej z ohně a mícháme širokou velkou lžicí, aby rychle zmrtvěl.

Abychom zmrtvění toho dosáhli, mícháme lžicí ve zvařeném tomto cukru sem tam, kříž křížem. Po krajích pánve zmrtvělý cukr sbíráme a přimícháváme stále do rozředěného ještě cukru, a to tak dlouho děláme, až všecken cukr zmrtvením zbělá. Touto polevou neb glasurou musí se perník rychle natírati, poněvadž čerstvě tvrdne. Jakmile máme natřeného perníku plný plech, dáme jej ihned do trouby, aby nabyl přiměřeného lesku.

d) Ještě jiný druh bílého polévání.

63 *dkg* cukru zvaří se tak, až počne se táhnouti jako nit. Mezi tím dají se na kotel 4 bílky z vajec, a pilným šleháním udělá se sníh hezky tuhý. Mezi lehkým šleháním leje se do sněhu toho zvolna zvařený cukr, čímž obdržíme pěknou polevu. Tato jest velmi vydatná a vystačí na značnější množství perníku.

e) Hnědé polévání.

Rozpusťme arabskou gummu v pivě neb ve vodě, potřeme tím obřáté pečivo a nechme je v teplé troubě osušiti.

Na 14 *dkg* arab. gummy stačí 18 *dgk* vody neb piva a 7 *dkg* cukru. Je-li perník takto natřen a přiměřeně osušen, uschová se do uzavřené skříně v suché místnosti. Ve vlhké místnosti by snadno zvlhnul a změknul, a stal by se neúhledným. Kdyby pro jakoukoli příčinu změknul, dáme jej poznovu do teplé trouby, ne do pekárny, aby se opět stal křehkým.

f) Jiné hnědé polévání.

Na 10 *dkg* z ječmene připraveného sladového šrotu nalejeme 250 *dkg* vody, dobře jej promícháme a dáme v kotli na teplou plotnu, až se na + 48° R. zahřeje. V teplotě té ponecháme roztok tento sladový as 5 minut, načež jej odstavíme asi na 5 minut a zase pak na plotnu postavíme. Toto ohřívání opakujeme asi třikráte. Pak přisypeme do tohoto roztoku sladového 112 *dkg* bramborového neb pšeničného škrobu, který jsme dříve ve 224 *dkg* vody rozředili.

Tuto smíšeninu necháme na teplé plotně tak dlouho, až dostoupí tepla + 56° R. Po každých 5 minutách odstavíme ji a po chvíli (pěti minutách) přistavíme ji opět na plotnu, načež necháme ji na plotně, až opět dosáhne teploty + 56° R. a v této teplotě necháme ji na plotně 20 až 30 minut, až totiž tato smíšenina z počátku mléčná a zhoustlá hodně seřidne. Pak procedíme ji na drátěném sítě neb hustém cedníku, při čemž zbývající kousky nerozpuštěného posud škrobu a sladu sebereme a odstraníme. Nyní se trochu více plotna roztopí, aby smíšenina přecezená do varu přišla.

Při varu tomto odbírá se sběračkou veškerý šum s vrchu. Vařiti necháme ji tak dlouho, až shoustne na syrup, aby se jí perník natírati mohl. Do roztoku tohoto nasypeme pak ještě prášek, a to na 56 *dkg* škrobu postačí as 25 *g* prášku.

Prášek ten připravíme si dříve takto: Na 56 *dkg* jemně utlučeného a prosátého cukru nakapeme as 8 *g* ätherického levandulového oleje; promícháme jej dobře s cukrem a uschováme do lahvičky, načež jej zátkou a měchýřem dobře uzavřeme.

Takovým též způsobem naplníme i druhou lahvičku práškem z 56 *dkg* utlučeného a přesátého cukru, do něhož jsme 8 *g* äther. citronového oleje nakapali a promíchali. Rovněž i třetí lahvičku naplníme takto připraveným a touže částí äther. skořicového oleje napuštěného cukru. Všecky tři druhy prášků v láhvičkách uschováme si do té doby, až jich k účelu svrchu uvedenému upotřebiti můžeme.

Při úpravě polévání hnědého přimícháme do roztoku z každé lahvičky 8 *g* prášku v době, kdy s vrchu jest udáno.

Když jest toto polévání připraveno, namočíme každý kousek perníku do horké vody, neb jej štětcem v horké vodě namočeným po obou stranách natřeme, aby všecka mouka zbytečná s něho zmizela, načež dáme perník osušiti a klademe jej pak na prkno neb plech, kus vedle kusu, abychom jej snadněji a rychleji mohli hnědou touto glasurou natírati.

Natřený takto perník dáme ihned do trouby osušiti. Po chvilce jej vytáhneme a pokud ještě horký, natřeme jej touto polevou podruhé a dáme opět na rychlo osušiti v troubě již o něco teplejší, než prvé. Vyndáme jej opět a natřeme pokud horký ještě po třetí a dáme po třetí ještě do trouby na rychlo osušiti. Je-li již dost suchá tato poleva, poznáme snadno tím, sáhneme-li naň prstem neb rukou. Nelepí-li se více, jest dosti suchá.

Zacházíme-li takto při polévání perníku, máme pak najisto pěkně lesklé a chutné zboží.

Oddíl třetí.

Připravování jednotlivých druhů perníku.

1. Obyčejný perník.

Z těsta medového a syrupového odkrojíme si stejné díly a zacházíme s těsty těmi tak, jak jsme dříve již ve přípravě k pečení byli pověděli a když shledáme, že pečivo na zkoušku se zdařilo, naděláme si pruhy. Každý pruh, as 20 *cm* dlouhý a asi 8 neb 9 *cm* široký, vtiskneme na tvořítko (formu) stejně velké a vyklopíme na plech, přebývající okraje odkrojíme a vykrojený perník dáme upéci do tmavohněda, načež jej po jedné straně natřeme hnědým poléváním, při čemž si počínáme tak, jak jsme při úpravě polevy podotkli.

2. Brunšvický perník.

Ze zásoby vezmeme libovolný kus těsta syrupového. Pováííme jej však v mouce žitné, aby perník byl tmavší.

Naděláme z těsta takto uváleného podlouhlých as 28 *dkg* těžkých kousků a rozválíme je tak, aby byly as 20 *cm* dlouhé a 8 *cm* široké. Vtiskneme pruhy ty do tvořítka, které tuto výměru obyčejně mívá a vyklopíme na plech jeden kus vedle druhého. Perník tento budiž as 3 prsty vysoký, načež dá se upéci do tmavohněda a hnědou polevou se pak natře dle návodu již udaného.

3. Jemný tabulový perník.

Medového těsta vezmeme ze zásoby libovolné množství, spracujeme je s draslem dle návodu již známého, a zkoušíme, až zkouška pečení se podařila. Do těsta, které váží 5 ½ *kg*, dáme dobře utlučených 35 *g* skořice, 25 *g* řebíčku a 70 *g* nového neb anglického koření.

Při spracování naděláme si z těsta menší kusy as po 50 *dkg* a tyto rozválené kusy rozkrájíme zase na takové kousky, jak si jich po upečení přejeme. Buď jim dáme tvar pravidelných čtverců neb obdélníků. Pak dáme mandle sladké povařiti, abychom je mohli oloupati. Oloupané mandle rozloupneme a poklademe jimi jednotlivé kousky perníku. Podle toho, jak jsou velké, dáme buď jednu až čtyři mandle na jeden kus. Perník tento se do zlatova upeče a hnědou polevou natře.

4. Hnědý perník.

Z těsta medového a syrupového ukrojíme si po stejných dílech a spracujeme těsta jak obyčejně, a když se zkouška zdařila, dáme na $5^1/_2$ *kg* těsta 28 *dkg* přebraného a na polo utlučeného anysu, 7 *dkg* utlučeného nového koření.

Z tohoto těsta naděláme si obdélné neb čtverhranné kousky, upečeme je do zlatova a hnědou polevou je natřeme.

Z tohoto těsta dělávají se také rozličné hračky, jako koně s husary, panenky, panáci, srdce, hodinky, chaloupky a podobné předměty. K účelu tomu musili bychom si arci opatřiti potřebná dřevěná tvořítka (formy) od řezbáře. Pečivo takové se natírá bílou polevou, neb se maluje barvami neškodnými, o jakýchž na jiném místě se zmiňujeme, ač každému radíme, by se barvení pečiva kde možno vždy vyhnul, a jen v naléhavých případech jich použil.

5. Perník k zapuzení škrkavek.

Do $5^1/_2$ *kg* těsta syrupového neb medového, které se dle známého již způsobu spracuje, dáme 40 *dkg* trochu utlučeného semének cicvarového (škrkavce). Naděláme z těsta tohoto podlouhlé kousky, kteréž pak dobře upečeme a bílou polevou natřeme.

Dětem, které škrkavkami jsou souženy, dáme nejvýš dva, tři kousky denně. Podle toho, jak jsou staré a vyvinuté, se ovšem vždy říditi musíme.

6. Velmi jemný hnědý perník.

Vezmeme libovolné množství medového těsta, propracujeme je jak obyčejně a po zkoušce s pečením přidáme do 5 *kg* těsta 8 až 9 *dkg* utlučené skořice, $5^1/_2$ *dkg* hřebíčku a 56 *dkg* na drobno nasekaných mandlí. Když jsme si z těsta menších kousků nadělali a na plech nakladli, dáme je z rychla upéci a natřeme je pak bílou polevou.

7. Hnědý tabulový perník.

Ukrojíme si stejné díly z těsta syrupového a medového, dle udaného již způsobu je spracujeme, a po zkoušce s pečením dáme do 5 *kg* těsta as 28 *dkg* dobře přebraného a vyčistěného anisu. Pak naděláme z těsta as na prst tlusté proužky a tyto rozkrájíme zase na několik menších podlouhlých kousků. Tyto hodí se do hustého drátěného sýta, a v tomto hrkáme jimi tak dlouho, až se kousky ty zakulatí. Na to vezmeme máslem slabě natřený plech a klademe naň kousky ty oříškům podobné podle sebe, až je plech as na 2 třetiny plný. Pak vezmeme válek a navalujeme zakulatělé ty kousky, až se na válek zachytí, načež je zase, když nabyly podoby sploštělých koleček na plech poklademe a dáme zlehka upéci. Po pečení jich nenatíráme.

8. Jiný medový perník.

$2^1/_4$ *kg* medu promícháme s $2^1/_4$ *kg* mouky. Do těsta toho přimícháme 42 *dkg* mandlí na drobno rozkrájených, pak utlučeme a do těsta přimícháme 17 *g* hřebíčků, 17 *g* skořice 17 *g* cardamonu, 35 *g* nového

koření a konečně rozemneme na prášek a do těsta dobře promícháme 35 *g* drasla. Potom naděláme jak obyčejně libovolně velké kousky a dáme dle obvyklého způsobu upéci. Pečivo to necháme vychladnouti. Pak namočíme je do studené vody, načež omočený takto perník v troubě osušíme. Vychladlý perník potřeme štětcem namočeným v odvaru, záležejícím ze 14 *dl* piva, 14 *dkg* cukru a 5½ *dkg* škrobové mouky, načež pečivo necháme v troubě neb pekárně osušiti.

9. Francouzský perník.

V kotlíku neb na kastrolu roztavíme 150 *g* čistého cukru v ⅛ *l* mléka. Když je cukr rozpuštěn, přidáme do něho 350 *g* medu a zvaříme, načež přimícháme do smíšeniny této ½ *kg* jemné bílé mouky a 2 *g* drasla. Těsto toto řádně prohněteme, propracujeme a uděláme z něho kuli, položíme na plech moukou posypaný, a uděláme z něho buď jeden velký neb několik menších koláčů dosti tlustých a pečeme je v troubě asi hodinu, načež, když koláče ty vychladly, můžeme je bílou polevou natříti.

10. Jiný francouzský perník.

Vezmeme na 112 *dkg* medu, 56 *dkg* cukru a 84 *dkg* cukru a 84 *dkg* mandlí nakrájených aneb na 56 *dkg* medu, 28 *dkg* cukru dáme 28 *dkg* mandlí; aneb také na 56 *dkg* medu, 112 *dkg* cukru dáme 84 mandlí. Pak přimícháme do smíšeniny té 140 až 280 *dkg* pomerančové kůry, 140 až 280 *dkg* citronátu, asi 35 *g* koriandru, 35 *g* hřebíčků, 35 *g* skořice a 35 *g* drasla. Do těsta tohoto přidáme něco málo silné kořalky a 50 až 100 *dkg* mouky.

Z těsta takto upraveného se nadělají libovolně velké kusy perníku a dají se po 8 hodinách upéci. Po upečení potřeme je bílou polevou a osušíme v troubě.

11. Bílý medový perník.

500 *g* medu rozpustí se asi v půl litru vody v nádobě dobře polévané tak, až zhoustne jako syrup. Pak vysypeme na nějakou mísu 675 *g* mouky a vlejeme syrup ten medový, pokud ještě teplý do ní a dobře promícháme. Do těsta toho vmísíme ještě 3 celé vejce a necháme takto upravené těsto po několik dnů ve suchém sklepě. Na to dáme do těsta toho 45 *g* dobrého, suchého másla, 125 *g* sladkých mandlí, 2 utlučené hřebíčky, za 1 kr. cardamonu, skořice a drobně nakrájeného citronátu; dále přidáme do něho ještě za 2 kr. na prášek utlučené soli parožné.

Těsto takto připravené dobře propracujeme a vyválíme je tak, až je as na čtvrt prstu silné, a nakrajíme z něho libovolně velké kousky.

Chceme-li z těsta toho míti různé předměty, jako panáčky, koníčky a podobné, vyválíme těsto ještě tenčeji, a nějakým tvořítkem plechovým je vykrájíme, neb ve tvořítku dřevěném moukou vysypaném otiskneme. A když je upečeno, natřeme je bílou polevou a dáme v mírné horké troubě osušiti.

12. Domácí perník.

Ze $2^1/_2$ *kg* medu a $2^1/_2$ *kg* žitné mouky uhněteme dosti tuhé těsto a dáme je as na 48 hodin do studeného sklepa neb jiného podobně chladného místa.

Večer před pečením rozředíme na kašičku 45 *g* drasla, smícháme je asi se 45 *g* mouky a 3 žloutky a přimícháme je pak do těsta.

Z upraveného takto těsta naděláme si opět libovolně velké kousky a dáme pak upéci.

13. Berlínský perník medový.

Vezměme 168 *dkg* mouky, 112 *dkg* cukru a asi 56 *dkg* medu, 70 *dkg* mandlí a čtvrt litru dobré kořalky. Jedno po druhém dobře promícháme. Pak na prášek utlučeme 35 *g* muškatových oříšků, a tolikéž i hřebíčku, koriandru a skořice, k tomu všemu přimícháme ještě 14 *dkg* drobně nakrájeného citronátu a pomorančové kůry. Vše ostatní s pečením děje se, jak jsme při podobných druzích perníku již udali.

14. Jiný druh berlínského perníku.

56 *dkg* medu, 56 *dkg* cukru a 112 *dkg* mouky jest hlavní podstatou perníku tohoto. Když je těsto to dobře uhněteno, dáme je as na den na chladné místo. Na to dáme do těsta toho několik vajec, 17 *g* skořice a tolik též hřebíčku, 8 *g* cardamonu. Pak oloupáme tence kůru žlutou z citronu a na drobno ji nakrájíme, rovněž tak nakrájíme něco citronátu a pomorančové kůry. Taktéž tence nakrájíme 28 *dkg* mandlí. Vše to přimícháme do těsta.

Na to přidáme do něho ještě buď 25 *g* drasla neb 25 *g* uhličitanu ammonatého (ve vodě rozpuštěného) a když jsme perník na plech uchystali, na rychlo jej upečeme a zvařeným cukrem, když se jako nit na dřívku táhne, natřeme neb poléváme.

15. Jemný perník kořenitý.

Polovic medového a polovic cukrového těsta prvního druhu vezmeme a přimícháme do každého zvlášť podobného kvasidla, jak svrchu udáno, a když zkouška pečením se vydařila, promícháme obě těsta a přidáme do něho následující koření:

Na 560 *dkg* těsta dáme 112 *dkg* mandlí, kteréž jsme dříve obvařili, oloupali a drobně nakrájeli, 42 *dkg* citronátu na malé kousky nakrájeného, 56 *dkg* pomorančové kůry, kterouž jsme před tím v cukru povařili a rovněž na drobné kostičky nakrájeli, 52 *g* utlučených hřebíčků, 175 *g* kassia, 8 *g* cardamonu.

Nejsnáze utlučeme toto koření, když je dříve trochu navlhčíme.

Těsto nesmí býti příliš ztuha uhněteno. Když jest těsto již upraveno, naděláme z něho větší neb menší kolečka, a zvolna je pak pečeme. Po upečení se bílou polevou natrou a mohou se pak, aby měly lepší vzhled, též marcipanovým nátěrem okrášliti, o jehož přípravě na jiném místě se zmiňujeme.

16. Jemný český perník s kořením jiného druhu.

Z těsta medového vezmeme 2 díly, z těsta cukrového 1 díl, spracujeme je dle známého již způsobu. Jen koření přidáme do něho jak následuje:

Do 560 *dkg* těsta dáme 84 *dkg* na drobno rozsekaných, dříve zvařených a oloupaných mandlí; 28 *dkg* na kostky nakrájeného citronátu, 28 *dkg* v cukru svařené pomorančové kůry; 35 *gr* utlučených hřebíčků a 140 *gr* kassia (nepravé skořice), taktéž utlučeného. Spracování těsta, pečení a okrášlení děje se, jak již v čísle 15. bylo naznačeno.

17. Norimberský perník.

500 *gr* medu mícháme s 8 vejci as hodinu, přimícháme pak do něho ještě 500 *gr* sušených, přesátých mandlí, 600 *gr* nejjemnější pšeničné mouky, trochu hřebíčků, cardamonu a skořice, 65 *gr* na drobné kostky nakrájené pomorančové kůry, 45 *gr* taktéž nakrájeného citronátu, ostrouhané kůry z citronu, na špičku nože soli parožné (Hirschhornsalz). Těsto toto uválíme pak tak silně, jako čtyrkrejcar, položíme je na plech máslem natřený a moukou poprášený a zvolna je pečeme.

18. Čokoládové perníkové koláčky.

125 *gr* medu dáme na oheň, a když se počne vařiti, nalejeme jej na mísu a dáme do něho na špičku nože utlučené skořice a 100 *gr* nastrouhané čokolády, pak přimícháme 150 *gr* pšeničné mouky a na špičku nože parožné soli a uhněteme toto těsto dobře, aby veškeré přísady se promíchaly. Druhého dne je vyválíme na plechu moukou posypaném, nakrájíme z něho čtverhranné kousky a naklademe je podle sebe na plech jiný máslem natřený. Koláčky ty po pečení, pokud jsou ještě teplé, polevou buď bílou neb hnědou natřeme a v teplé troubě dáme oschnouti.

19. Vlašské medové koláče.

Večer před pečením povaříme 1 *kg* medu, smícháme do něho pak 1 *kg* pšeničné mouky, a přidáme do té smíšeniny ještě $^1/_2$ *kg* utlučeného cukru a uhněteme těsto ne tuze z tuha.

Druhého dne dáme do něho 3 až 4 vejce a mícháme je poznovu as půl hodiny. Pak přidáme do těsta toho ještě 7 *gr* drasla ve vodě rozpuštěného, 7 *gr* cardamonu a $^1/_4$ *kg* na hrubo rozsekaných mandlí. Celek mísíme opět půl hodiny. Na to těsto sválené položíme na plech máslem přehřátým natřený a moukou poprášený a pečeme je v horké troubě do zlatova, polejeme je zhoustlým cukrem a, aby tento cukr na povrchu hezky stvrdl a nabyl pěkného lesku, dáme polévaný tento perníkový koláč as na čtvrt hodiny do teplé trouby a když jej vyndáme, nakrájíme z něho, pokud ještě teplý, libovolně velké kousky.

Takovýto perník vydrží po více měsíců, aniž by na své chuti aneb vláčnosti něčeho ztrácel. Náleží mezi jemnější druhy perníku.

20. Norimberský hnědý perník.

Do $^1/_3$ *kg* svařeného medu dáme $^1/_2$ *kg* přesáté mouky a přidáme do něho 125 *gr* na hrubo tlučených, neoloupaných mandlí, které jsme

dříve ve 125 *gr* cukru upražili. A když tyto dobře s těstem jsme promíchali, dáme a promícháme do něho ještě 8 *gr* utlučené skořice, 4 *gr* utlučených hřebíčků, 8 *gr* na drobno rozkrájeného citronátu a na špičku nože drasla, ve skleničce menší v rumu dobrém rozpuštěného.

Je-li celek již dobře promíchán. naděláme z těsta obdélné neb čtverhranné kousky, dáme je na plech a posázíme je tence krájenými proužky citronátu neb mandlí a pečeme je pak při mírném horku asi 3 hodiny do hněda.

21. Holandský perník.

375 *gr* medu, 625 *gr* hnědého cukru (Pileé), 1 1/4 *kg* mouky, 65 *gr* pomerančové kůry rozkrájené, 65 *gr* nakrájeného citronátu, vše to dobře promícháme, načež utlučeme 3 *gr* skořice, něco málo muškátových oříšků, a vsypeme do těsta a promícháme. Pak rozpustíme 30 *gr* drasla buď ve koňaku (vinné kořalce) nebo jen ve vodě a propracujeme též s těstem. Těsto takto upravené vyválí se as na prst tlustě a nakrájí se z něho libovolně velké obdélníky a při mírném horku se upeče.

22. Bremský perník.

Těsto na perník tento záleží ze žitné mouky a medu, do kteréhož při hnětení dáme též něco syrupu, pimentu a anysu. Po vyválení těsta na tenkou plochu, naděláme z něho čtverhranné kusy, v prostřed na povrchu vytlačíme čáru do čtverce a posázíme místo to mandlemi a suchou pomerančovou kůrou. Když perník po upečení vychladl, natřeme jej pouze vodou neb arabskou gummou a vsadíme opět na několik minut do trouby, čímž docílíme lesklé hnědé barvy.

23. Vídenský perník.

Do 112 *dkg* utlučeného cukru (neb tolikéž medu) dáme 16 celých vajec a šleháme je drátěnou metlou tak dlouho, až je smíšenina ta hodně rozpěněna. Pak vsypeme do ní 112 *dkg* mouky, 56 *dkg* jemně nakrájených mandlí, 17 *gr* utlučeného anysu, 25 *gr* utlučené skořice, 4 *gr* cardamonu, kousek jemně s cukrem utlučené vanilky. Když to vše řádně promícháne, klademe lžicí neb nožem masu tu as na centimetr tlustě na podlouhlé kousky oplatky, naklademe na plech a dáme na rychlo upéci.

24. Švýcarské kořenité koláče.

Svařme 56 *dkg* medu, 112 *dkg* cukru as ve 2/3 litru vody, pak nechme roztok vychladnouti tak, až bychom v něm prst vydržeti mohli. Nato vsypeme do roztoku toho tolik mouky pšeničné, až z něho můžeme vyváleti ne příliš tuhé těsto. 35 *gr* drasla, jemně nožem rozetřeného, 35 *gr* skořice, 8 *gr* hřebíčků, 17 *gr* skořicového květu, vše na prášek utlučeno, dáme do těsta a řádně promísíme. Z těsta toho vyválíme ne příliš tenkou plochu, nakrájíme z ní obdélníky a natřeme je, když jsou upečené, bílou polevou první jakosti.

25. Lipské pečenky (pumprnikle).

56 *dkg* medu svaříme, a když jej odstavíme a je asi tak teplý, co bychom v něm prst snesli, namícháme do něho 70 *dkg* černé pšeničné mouky a necháme těsto to několik hodin ležeti.

Na to utřeme jemně 12 *gr* drasla, utlučeme 17 *gr* hřebíčků, 35 *gr* skořice, 21 *dkg* na hrubo nakrájených mandlí a 2 celá vejce a přimícháme vše dobře do těsta. Nyní naděláme z těsta as 8 neb 10 centimetrů široké prouhy a tak dlouhé jako je plech a na rychlo je upečeme. Jakmile pečivo vyndáme z trouby, potřeme pruhy ty bílkem z vajec a nakrájíme z pruhů těch, pokud jsou teplé, na prst široké kousky. Nůž na krájení musí býti tenký a ostrý.

26. Krajinské medové koláčky.

Půl *kg* medu se svaří a vsype se pak do něho půl *kg* ustrouhaného žitného chleba a vše se dobře promíchá. Když tato smíšenina vychladla, přidáme do ní něco málo pomerančové kůry, utlučené skořice a hřebíčku a necháme přes noc ustáti. Druhý den ráno přidáme do těsta ještě lžíci rumu a dobrého vína tolik, až se těsto dobře rozdělati dá. Pak upravíme si obyčejné kvasnicové těsto, záležející asi z $^1/_2$ *kg* výražkové mouky, z 1 celého vejce a 1 žloutku, 50 až 60 *gr* másla, 30 *gr* cukru, 15 *gr* lisovaných kvasnic, půl litru mléka a něco málo soli. Když těsto toto dobře vyválíme, natřeme je smíšeninou dříve připravenou a těsto takto natřené svälíme do závitku a dáme na kastrol a natřeme závitek, když řádně vykynul, máslem nebo vejcem a upečeme jej v troubě neb pekárně, což trvá obyčejně as hodinu.

Upečené toto těsto rozkrájíme, když vychladlo, na menší kousky neboli koláčky.

Místo ustrouhaného žitného chleba můžeme též použíti na drobno usekaných ořechů aneb dáme polovic žitného chleba a polovic ořechů.

27. Medové kobližky.

Dejme 250 *gr* medu na plotnu a když se počne vařiti, přelejeme jej do jiné nádoby, dáme do něho 3 *gr* utlučeného koriandru, jakož i 250 *gr* pšeničné mouky, na 2 špičky nože soli z jeleního rohu a vše dobře promícháme. Druhého dne toto těsto vyválíme, a nakrájíme z něho 4 až 5 *cm* dlouhé proužky, nakládáme na plech máslem natřený a pečeme zvolna v mírném horku.

28. Klášterní kobližky, nonetky.

60 *gr* dobrého hovězího loje utřeme s dvěma žloutky a jedním bílkem, přilejeme do něho pětinu litru silně slazeného vína a přidáme pak tolik mouky, až je těsto tak tuhé jako na nudle bývá. Propracujeme je na vále až hodinu. Pak dáme je na pomoučenou mísu neb necičky, potřeme je na povrchu máslem, přikryjeme jinou mísou a necháme je přes noc státi.

Pak svaříme as 300 *gr* medu, sebereme z něho všecken šum, odstavíme je s plotny a přidáme do něho ještě utlučené skořice, nového koření, hřebíčku, zázvoru, anýsu, koriandru, na drobno nakrájené kůry

citronové a pomerančové a tolik nastrouhaného žitného chleba, až med hezky shoustne. Toto necháme též přes noc státi, aby vyspělo.

Z první smíšeniny naděláme malé kuličky a natřeme na druhé, tence jako na nudle vyválené těsto. Naděláme a vykrájíme z něho kobližky, dáme na plech a upečeme je v hezky horké troubě. Když je z trouby vyndáme, potřeme je slabě vodou.

29. Jemné skořicové koláčky.

84 *dkg* medu, 84 *dkg* žlutého cukru svaříme as v třetině litru vody, dáme pak do roztoku toho 250 *dkg* mouky, necháme je přes noc vychladnouti. Pak dáme do těsta toho 43 *gr* drasla, 17 *gr* uhličitanu amonatého, 35 *gr* jemné skořice (Kaneel). Načež naděláme z těsta dlouhé, úzké proužky, kteréž v prudkém horku upečeme. Koláčky tyto netřeba polévati.

30. Medové pastelky.

Zralá, nakyslá jablka vaříme ve vodě tak dlouho, až se počne slupka nabubřovati, načež je procedíme skrze žíněné sýto. Na každý kilogram jablkové kaše, přidáme čtvrt kilogramu medu a prošleháme a promícháváme ji tak dlouho až se počne do běla pěniti.

Pak dáme buď do dřevěných neb papírových krabic dosti hlubokých na dno lístek bílého papíru a na ten položíme z těsta jablkového vrstvu as na prst silnou. Když jsme do všech krabic neb bábovek lžicí těsta takto nakladli, dáme krabice na prkénko a vložíme do trouby, kterou jsme na + 50° R. vyhřáli. Po 24 hodinách vyndáme je z trouby a dáme na ně druhou na prst tlustou vrstvu kaše jablkové a necháme opět po 24 hodin v téže teplotě v troubě; načež dáme třetí, čtvrtou a pátou vrstvu do krabic. Každá vrstva musí po 24 hodin v troubě se sušiti. A pro každou vrstvu připravuje se těsto jablkové zvlášť, aby bylo vždy čerstvé.

31. Medové Bernské pečenky (pumprnikle).

Tyto pečenky následujícím způsobem se připravují:

Na 112 *dkg* vlažného rozpuštěného medu dá se 112 *dkg* cukru a povaří se tak, až všecken cukr se rozpustí. Pak přidá se do roztoku toho 140 *dkg* hrubě sekaných mandlí, 56 *dkg* drobně nakrájené pomorančové kůry, 2 ustrouhané muškátové oříšky, 17 *g* hřebíčku a 35 *g* tlučené skořice. Vše to dobře promícháme a když těsto tak vychladlo, že v něm prst vydržíme, přidá se do něho 52 *g* drasla, který se v 18 centilitrech dobrého rumu rozpustil.

Když těsto začne kynout, přidá se do něho 308 *dkg* mouky. Tato se však do těsta najednou nezadělá, trochu se jí nechá na vyválení, rozhrne se tudíž na vále, a těsto se na ni vyklopí, a poklopí mísou a nechá přes noc stát. Druhý den se mouka, která zbyla, do těsta přiválí. Takto připravené těsto uválí se as na půl malíku tlustě a nakrájí se z něho buď čtverhranné neb okrouhlé kousky a kladou se na plech máslem natřený a moukou posypaný a při mírném teple, jakého při pečení piškot třeba, se pekou. Když se z trouby vytáhnou, natrou se rozpuštěným cukrem a sice tak hustým, že se mezi prsty jako nítě

táhne, dají se do teplé trouby oschnout, aby se pěkně tato poleva leskla a pečenky jsou hotové. Dle *Edm. Thumy.*

32. Norimberské pečenky.

Na kotel dá se 70 *dkg* medu a 140 *dkg* cukru a povaří se tak, až se táhnou silné nítě, když vařečku v něm ponoříme a zvedneme, pak vezme se s plotny a přimíchá se do roztoku toho 84 *dkg* mouky a vyklopí se na prkno, na kterém jest asi na prst mouky a poklopíme je mísou. Druhý den dá se do těsta toho 87 *g* nakrájené pomorančové kůry, 87 *g* citronátu, z jednoho citronu drobně nakrájené kůry, 17 *g* tlučené skořice, 8 *g* hřebíčků též tlučených, 70 *dkg* hrubě sekaných mandlí. Pak se do něho vlejí as 3 lžíce višňové šťávy. Konečně přimísí se do těsta ještě 43 *g* drasla rozpuštěného a 17 *g* uhličitanu amonatého, dobře se vyválí a nakrájí na kousky, peče a polévá cukrem tak, jak při dřívějším způsobu pečenek udáno. Dle *E. Th.*

33. Chrudimské pečenky.

56 *dkg* medu se zvaří s 28 *dkg* cukru. Do roztoku toho dá se 28 *dkg* hrubě sekaných mandlí, 14 *dkg* citronátu nakrájeného, 17 *g* skořice, 8 *g* hřebíčků, obé utlučené, 70 *dkg* mouky. Vše dobře se promíchá, vyklopí se na prkno moukou posypané, poklopí mísou a druhý den dělají se z něho kousky, pekou a polévají se tak, jak v návodu čís. 31. a 32. udáno. Dle *E. Th.*

Medové celtličky.

$^1/_2$ *kg* cukru se rozseká na drobno a vleje naň více než čtvrt litru vody a dá se na plotnu k povaření, při čemž se vařečkou stále míchá, až se všecky kousky cukru rozemnuly a ve vodě rozpustily. Chceme-li se přesvědčiti, je-li cukr dosti povařen, omočíme vařečku ve vodě, ponoříme ji pak do cukru; svlékneme-li zachycený na ni cukr a dáme-li do úst tento se nelepí, nýbrž v ústech jen drtí, jest ku přípravě celtlí (pokroutek) způsobilý.

Načež vyleje se na kámen, dříve čistým, rozhřátým máslem natřený. Na polovic vylitého cukru natře se na rychlo medu, načež se druhou nepotřenou polovicí přikryje. Dlouhým nožem, šavlí neb zvlášť k tomu zřízeným, stejně daleko od sebe vzdálenými nožíky opatřeným válečkem pokrájí. Když jen poněkud takto nakrájené celtle vychladly, nalámou se snadno jednotlivé kousky.

Medový nákyp.

Vezmeme-li as pětinu litru na drobno rozkrájených jablek, pětinu litru medu, pětinu litru bílé a pětinu litru žitné mouky, k tomu když i kousek másla, kávovou lžičku vody, z dvou citronů šťávy a drobně ustrouhanou kůru přidáme a vše dobře promícháme. Do medu neopomeňme rozetříti trochu suché sody prv než jej s ostatními uvedenými součástěmi promícháme. Takto připravený nákyp dáme pak as hodinu péci, načež může se buď teplý neb studený na stůl předložiti.

Dodatek.

Barvení perníku.

První starostí každého musí ovšem býti, aby na okrášlení perníku nepoužíval barev, kteréž by zdraví našemu i v sebe menší míře škoditi mohly. Kdoby neměl neškodných barvidel po ruce, ten ať spokojí se s pečivem neokrášleným, nebarveným, třeba nebylo tak úhledné.

Barvidel, jichž pernikář neb cukrář použíti může k natírání neb do glasury, jsou tyto:

a) Červená barva.

Vezmeme as za 2 kr. červených pilin, as 2 špetky ledku, rozpustíme a svaříme ve vodě tak, až hezky zhoustne a uschováme červeň tu v lahvičce. Při upotřebení dáme barvidla toho do polevy neb glasury kolik třeba, aby byla buď více neb méně červená.

b) Modrá barva.

Berlinské modři utřeme trochu ve vodě, přidáme do ní drobet arabské gummy a dobře promícháme a svaříme tak, až poněkud zhoustne.

c) Zelená barva.

Vezmeme zelené žito z pole nebo lístečky z fialek, utlučeme je v hmoždíři, procedíme šťávu z lístků těch skrze plátno a promícháme je s arabskou gummou.

d) Žlutá barva.

Na 2 špičky nože utlučeného neb utřeného šafránu rozpustíme v kořalce neb líhu a procedíme jej skrze husté plátno. Procezenou šťávu pak smícháme s rozpuštěnou ve vodě arabskou gummou.

Kochenillová barva červená.

17 *g* kochenillu utlučeme na jemný prášek a svaříme jej as ve třetině litru vody. Pak přidáme do odvaru toho 17 *g* přečištěného drasla (Sal tartari), 17 *g* páleného ledku a 35 *g* Cremor tartari, necháme vše ještě jednou povařiti, při čemž musíme býti opatrni, aby nám roztok nevykypěl.

Pak procedíme odvar ten skrze plátno a barva je hotova. Barva tato však dlouhým stáním snadno se mění do fialové barvy. Aby se tak nestalo,

dáme ji znovu na plotnu, přidáme do ní 14 *dg* cukru a necháme roztok tak dlouho na plotně, až jej var několikrát obejde. Když roztok vychladl, vlejeme jej do lahve a dobře korkovou zátkou uzavřeme. Takto uschovaná kochenillová barva vydrží velmi dlouho.

Žlutá barva šafránová.

Šafrán vsypeme do hliněné nádoby a nalejeme naň něco lihu a necháme jej na teplých kamnech rozmočiti a barva je hotova. Máme-li barviva tohoto k malování upotřebiti, rozpustíme v teplé vodě trochu utlučené arabské gummy a smícháme s touto žlutí.

Je-li rozpuštěný šafrán již spotřebován, tedy nalejeme na vyschlý šafrán opět líh a dáme rozhřáti, aby se poznovu rozmočil. Takto můžeme šafránu k barvení vícekráte použíti.

Pomerančová kůra v cukru nakládaná.

Koupíme si v některém obchodě tímto zbožím sušené pomerančové kůry, dáme ji do vody a necháme na plotně vařiti tak dlouho, až změkne tak, že když do ní vidličkou píchneme, tato v ní více neuvázne, nýbrž snadno se vyndá. Nyní slejeme vodu a změklou pomerančovou kůru dáme opět do hliněné nádoby a nalejeme na ní opět čerstvou vodu, což opakujeme po tři dny, každého dne dvakrát, načež vezmeme cukr, nalejeme naň vody a necháme jednou povařiti a vlejeme jej ještě vařící na pomerančovou kůru.

Druhého dne slejeme tento cukr opět, dáme znovu povařiti a ještě horký poznovu na kůru pomerančovou nalejeme.

Třetího dne slejeme opět cukr a vaříme jej tak dlouho, aby, když doň vstrčíme konec vařečky a čerstva vytáhneme, a dotkneme-li se namočené vařečky prstem, se cukr táhl jako nitě, aniž by se přetrhl.

Nyní vlejeme tento ještě horký cukr na pomerančovou kůru a uschováme k dalšímu upotřebení, totiž k pokládání jemnějších druhů perníku.

Marcipán k pokládání perníku.

224 *dg* mandlí vsypeme do vařící vody, po chvíli vylejeme vodu a vlejeme na mandle opět studenou vodu, načež se snadno dají oloupati; potom je na struhadle ustrouháme neb hustým sekáčkem drobounce usekáme.

Do těchto ustrouhaných neb usekaných mandlí přimícháme 224 *dg* jemně utlučeného cukru a 336 *dg* mouky. Vyválíme pak těsto toto tence as jako na nudle, nakrájíme na kousky a vtiskujeme do plechových tvořítek (formiček) hvězdičky, srdéčka, kolečka a pod. naznačující. Vyklepneme je z tvořítek, zbytečky odkrojíme a k druhému těstu zas přidáme. Hvězdičky, srdéčka a p. naklademe na papír a v troubě při mírném horku do světložluta upečeme.

Pak upravíme si z jemně utlučeného a žíněným sýtem prosátého cukru a růžové vody, totiž vody, do které jsme několik kapek růžového oleje kápli, polevu nebo-li glasuru. Tuto zbarvíme kochenillovou barvou buď na růžovo neb na červeno a natíráme jí pečivo buď celé, neb na půl bílou a na půl červenou polevou. A když tato poleva v troubě oschla, pokládáme je dříve naznačenými hvězdičkami, srdéčky, půl mandlemi aneb půl ořechy vlašskými. Takto ozdobený perník nazývá se u nás též všeobecně marcipánem.

Oddíl čtvrtý.

Připravování nápojů z medu.

O upotřebení medu na různé nápoje poučuje nás velmi důkladně Karel Hamböck ve „Včelařské bibliotéce“ (svaz. 1.), kdež zvláštní pozornosť věnuje zužitkování medu v průmyslu ovocnickém, čímž zajisté nemálo zavděčil se mnohým včelařům; v dodatku spisku uvádí zejména, že medovina sloužívala starým Čechům místo piva. Bylať jim lehkým stolním nápojem, jenž byl v době pozdější zapuzen vínem, kteréž otec vlasti naší císař Karel IV. z Francie k nám přenésti kázal.

Dle všeho zdá se, že předkové naši dovedli připravovati medovinu sladkou, bohatou lihem a tudíž i opojnou. Jeden ze starších způsobů vyrábění medoviny lehčí uvádí následovně:

1. Staročeská medovina.

9 litrů medu vaří se s 68 litry vody, při čemž se pěna pilně sbírá; po té radíme roztok procediti uhlím koštěným, což sice v receptu našem nestojí, ale nemůže nikterakž býti na škodu. Na to přidá se do kotle 0·5 kilogramu dobrého chmele a mimo to nějaké koření, na př. cardamonum, kalkánový kořen (kalgantwurzel), koriandr a muškatová kulička v skrovném jen množství. Když to hotovo, povaří se vše ještě jednou as 5 minut, ostaví vychladnutí a smísí as se 6 *dg* zdravých vinných kvasnic; po té zachází se s medovinou, jako s mladým vínem.

Medovina hustá vyžaduje ovšem větší množství medu, nebo, k čemuž důrazně radíme, syrupu medového, neboť při tomto není specifické příchuti medové a ta právě činí medovinu mnohým tak nechutnou.

Při přečisťování medu jsme o tomto medovém syrupu se již zmínili.

Ku přípravě medoviny nebudeme ovšem bráti již hotově vyrobený syrup medový, nýbrž surový med; ten vodou rozředíme, odejmeme mu práškem z mramoru příchuť, procedíme uhlím koštěným, přidáme na ½ *hl* ze dvou vajec bílku, kterýž se drátěnou metlou rozšlehá na sníh a přidá za neustálého míchání k tekutině vychladlé. Neškodí přidati ještě něco koření a zůstavíme medovinu kvašení dle pravidel při ovocném víně. Cukrnatosť roztoku medového smí nanejvýš dostoupiti 32—35%; jinak by bylo kvašení velmi liknavé. Chceme-li dáti medovině charakteristické příchuti vína, tedy rozpustíme med jen v polovičním množství vody a přičiníme po vychladnutí roztoku, zbaveného kyseliny za druhou polovici vína, nebo, máme-li k tomu příležitosť, vezmeme na ½ *hl* 6 *kg*

čerstvých, právě vylisovaných matolin vinných a necháme na nich roztok cukru až po 4 dny nakvasiti.

Chceme-li míti medovinu podobnou malagskému vínu, přidáme k medu část obyčejného stolního vína, pak vezmeme na $^1/_2$ *hl* as $^1/_4$ *kg* medového syrupu, zahřejeme jej na hliněné míse v té míře, až úplně zhnědne a karamelu se podobá. Tento zhnědlý syrup přičiní se k ostatní medovině a zůstaví kvašení. Medovina taková jest barvy temně hnědé a upomíná svou přismahlou chutí na víno malagské.

2. Víno z medu dle Jarkovského.

Zesnulý lesník a horlivý včelař p. Sam. Jarkovský připravoval medové víno, kteréž při výstavě německo-rakouských včelařů v Brně r. 1865 a při výstavě včelařské v Chrudimi r. 1868 cenami prvními vyznamenáno bylo, následujícím způsobem:

Na 170 litrů medového vína vezme se 50 *kg* medu, jenž se rozpustí ve vařící vodě, přidá se pak do rozpuštěného medu ještě 84 decilitrů zralého rybízu a tolikéž i zralého angreštu. Obé utluče se na kaši; dále přidají se 42 decilitry sladu, 280 *g* vinného kamene (vinan draselnatý, Weinstein) na prášek utlučeného, 280 *g* čerstvého rozředěného másla a konečně 70 decilitrů žitného výstřelku (Korngeist, Branntweingeist). Tím vyplní se nádoba 170 litrů obsahující a mimo to i druhá nádoba as 28litrová. Otvory nádob nesmí se však uzavříti těsnou zátkou, aby nebyl zabráněn přístup vzduchu, přikryjí se pouze nějakým kamínkem, aby snad náhodou do nádoby nějaká nečistota se nedostala. Na to postaví se nádoby do předsklepí, totiž do místnosti nepříliš chladné, aby kvašení tím rychleji postupovati mohlo. Zde nechá se tak dlouho, až se roztok vykvasí.

Po ukončeném prvním kvašení (asi po 21 dnech) vybere se obsah z nádob a řádně se hustým plátnem procedí a dá do prázdných kádí. Takto obdržíme čistou tekutinu, kterou nalejeme do uchystaného, před tím sírou vykouřeného sudu a dáme do studeného sklepa. Zde provede se celý postup kvašení. Nutno však, abychom po celý čas kvašení hořejším, nezahraženým otvorem stále do nádoby buď zbývající ještě tekutiny, buď jiného vína přilévali tak, aby sud byl stále stejně naplněn, čímž zamezí se tvoření se plesnivé vrstvy uvnitř sudu.

Chováme-li takovéto víno v láhvích, tož je nesmíme nikdy úplně uzavříti, poněvadž by následkem neukončeného posud kvašení a stále vyvinujících se plynů láhve popraskati musely.

Chceme-li vyráběti ještě silnější a sladší víno, třeba jen více medu přidati. Ostatně dlužno podotknouti, že vyrábění toto vyžaduje téže obezřelosti a opatrnosti, jako při vyrábění obyčejného hroznového. Dále sluší ještě podotknouti, že druh a množství ovoce není podstatným činitelem při výrobě medového vína a že jest to na vůli vyrabitele, aby množství a druh ovoce sám si určil. Čím starší toto víno jest, tím jest lahodnější a ohnivější. Na výstavě chrudimské přivedlo toto čtyrleté i výtečné znalce do rozpaku pro svou výbornou chuť.

3. Medovina česká.

Medovinu lze na rozmanitý způsob připravovati. Zde uvádíme též i tento návod: Na 11·32 litrů vody vezmeme 168 *dkg* medu. Roztok

tento se zvaří. Vyskytující se šum na povrchu sebereme sběračkou a tekutina se nechá až na +10° R. vychladnouti, načež přimíchá se do ní něco droždí (kvasnic), aby se mohla řádně vykvasiti. Před kvašením zavěsí se do ní některé koření, na př. zázvor, skořice nebo květ muškátový. Koření toto musí býti zavázáno v hustém plátěném pytlíčku. Když kvašení jest ukončeno, stáhne se medovina do sudu a přenese se do studeného sklepa a když je docela ustálá a čistá, dá se do lahví a nechá se vyležet.

Kvašení trvá nestejně dlouho a proto musí ten, kdo si medovinu připravuje, dát na tom záležeti, aby byla medovina dobře vykvašena. Osmi- až desítiletá medovina jest co do chuti přirozenému vínu hroznovému velice podobna a při tom velmi zdravá.

4. Medovina dle dra. N. Groegera.

K vyrobení 70 litrů medoviny této vezmeme obyčejně 20 *kg* medu. Jestiť to poměr, kterýmž rovná se 20 procent cukru dle váhy asi 24 procentům medu dle objemu. Med tento rozpustíme v teplé vodě. Vidíme li toho potřebu, procedíme jej hrubým plátnem, vlejeme jej do sudu a doplníme tento až na malou jen prostoru vodou.

Při kvašení vytratí se ovšem něco této tekutiny, tuť musíme sud stále dolévati a po ukončeném kvašení sud až do vrchu dolejeme. K účelu tomu nutno míti do zásoby téže tekutiny v jiné menší nádobě, abychom měli čím doplňovati prostoru, kteráž kvašením se utvořila.

Jeť to známé pravidlo pro každého vinaře vůbec, kterýž chce míti menší zásobu vína k pití způsobilou.

Poněvadž medu to pravé koření, t. j. kyselina schází, tedy se musí tato až na 5 procent nahraditi a to se stane, přidáme-li do tekutiny ještě vinné kyseliny (Weinsäure), a sice na 70 litrů tekutiny stačí 350 *g* vinné kyseliny, kterouž jsme dříve v menší částce téže tekutiny rozpustili.

Takto složený medový mošt s přísadou kyseliny té necháme řádně vykysati. Medovina tato má však ještě příchuť medu. Přidáme-li do ní některé koření, jako jest skořice, hřebíčky, muškátové kuličky nebo bezový květ a pod., nabude tím medovina mnohem příjemnější vůně a chuti.

5. Rybízová medovina.

Rybíz hodí se dobře k vyrábění vína, avšak hlavně jen pro domácí spotřebu, neboť málo kde nalézá se rybízového křoví tolik, aby se výroba ve velkém mohla provozovati.

Mezi všemi druhy podobného ovoce obsahuje rybíz největší množství volné kyseliny, totiž asi 2 procenta a mimo to ještě asi 6 procent cukru. Dle tohoto poměru vidno, že se málokterý druh ovoce křovin k výrobě vína hodí.

Rybízová šťáva bez všech přísad, kdyby ponechána byla volnému kvašení, neposkytovala by nám šťávy, která by se vínu jen poněkud rovnati mohla.

Jen dobře uzralé hrozničky rybízu strháme, zbavíme jahody jednotlivých šťopek, od kterých by šťáva zahořkla a rozmačkáme je, šťávu

z nich necháme cedníkem vytéci. Na slupky neb matoliny rybízové nalejeme dva neb třikráte po každé tolik vody, co jsme šťávy procedili. Tímto způsobem obdržíme třikráte tolik šťávy, než jahody rybízu v sobě obsahovaly. Takto dobytá šťáva se zkouší, mnoho-li v sobě kyseliny obsahuje. Uznáme-li toho potřebu, přidáme do šťávy té ještě trochu vody. Matoliny i se zrnky odstraníme. Lisování jest úplně zbytečným.

Nyní přidáme do šťávy tolik medu, aby se sladidlo to vyrovnalo kyselině ve šťávě obsažené, totiž až šťáva nabude lahodné chuti.

Rybízové víno nechová v sobě žádné zvláštní aroma. Chceme-li tudíž, aby víno téhož příjemného aroma dosáhlo, přidáme do něho něco málo některého z nejoblíbenějších buquetových vinných essencí, na př. bezového lihu (Fliederblüthenspiritus) a j. Velmi často připravuje se víno rybízové jakožto víno likérové. Při vyrábění téhož šetřiti dlužno tohoto předpisu:

Na 100 dílů šťávy třeba jest 200 dílů vody a 100 dílů medu.

Dle jiného předpisu $17\frac{1}{2}$ kilogramů dobře uzralých rybízových jahod otrhaných ze šťopek dá se do dřevěné nádoby a naleje se na né $3\frac{1}{2}$ litrů vody. Toto se dřevěnou palicí rozmačká. Kaše ta dá se do žíněného mlynářského kuželovitě sešitého pytlíku, kterýž položí se na prkno šikmo položené, načež se opře prkno o prsa a silným válečkem vytlačuje se šťáva do uchystané nádoby. Do výtlačků, které v pytlíku zbudou, naleje se 7 litrů vody, promíchá se s nimi dobře vařečkou a poznovu se z nich šťáva vytlačuje. Takto dobytá šťáva dá se do soudku $34\frac{1}{4}$litrového, v němž dříve dobré víno se nalézalo. Dáme do něho pak 12 kilogramů medu ve 14 litrech vody rozpuštěného a mimo to přilejeme do roztoku tolik vody, až je sud as na 3 prsty neplný. Tento mošt ponecháme nyní v místnosti, kdež jest teploty as 15 neb 18° R., aby řádně vykysati mohl. Otvor sudu přihradíme jen zlehka kamínkem obláskovým. Když hlavní kysání ukončeno, doplní se sud až do vrchu vodou a uzavře se otvor bavlněnou zátkou a dá se pak do sklepa 10 až 12° R. teplého k dalšímu vykvašení. Víno toto zůstane ve sklepě po 3 až 4 měsíce ležeti, než se řádně vykvasí a pak teprv přeleje se do jiného sudu neb do lahví. Rybízová šťáva ve víně tomto obsahuje sama o sobě průměrně 90 proc. vody kromě ostatních rozpustných součástí; $17\frac{1}{2}$ kilogrammů rybízu poskytuje asi $15\frac{3}{4}$ litrů šťávy bez ohledu na její specifickou váhu. Do této přibylo $10\frac{1}{2}$ litrů vody; máme tudíž v celku $26\frac{1}{4}$ litrů šťávy. Do této šťávy přidáno ještě 12 kilogramů medu ve 14 litrech vody rozpuštěného, v celku tedy $21\frac{1}{2}$ litrů rozpuštěné sladiny, což činí se $22\frac{3}{4}$ litry rozředěné šťávy rybízové dohromady $44\frac{1}{2}$ litrů moštu.

Do kysajícího moštu můžeme přidati ještě as $\frac{1}{8}$ kilogr. na drobno nakrájených šťopek z hrozinek, čímž nabude víno toto lahodné chuti, podobné vínu tokajskému.

Kvašení rybízového vína připadá ovšem vždy na dobu letní a proto jest to vždy vrchní kvašení. Pro značné množství medu v něm obsaženého a stále tvořící se líh stává se víno trvanlivým.

Bílý rybíz jest sladší, než červený a proto se též líp hodí k výrobě vína.

6. Medové víno dle Dzierzona.

Medové víno není nic jiného než kořením různým sesílená, zvařená medová voda, kteráž řádným vykysáním a častým přeléváním do sudu a konečně do lahví nabyla lahodné chuti vínu zcela po lobné. Po delším pak vyležení rovná se úplně těžkému červenému vínu. Láhev takovéhoto až 10 let vyleželého vína medového prodává se za 1 až i 10 zl.

K přípravě dobrého, trvanlivého vína, musíme ovšem více medu vzíti, než k úpravě lehčího vína neb piva.

Chceme-li sobě připraviti víno podobné žampaňskému, vezmeme k tomu čistý, bílý med, neboť jen takový dá nám pěkné bílé medové víno. Hnědý neb načervenalý med dá opět zase jen hnědé víno.

Na 10 litrů vody dáme as 5 kilogr. medu, avšak i 2½ kilogramů medu stačí k výrobě lahodného vína. Do roztoku přidáme ještě 30 až 40 *g* chmele.

Přejeme-li sobě, aby víno vynikalo nějakou zvlášť příjemnou chutí a vůní, dáme do něho ještě takové koření, které nám právě nejvíce lahodí, na př. kůra citronová neb pomerančová, skořice a pod.

Voda a med ohřeje se tak, až počne se vařiti, abychom tím všecky škodné látky ve vodě obsažené zmařili. Stačíť k tomu 65° R. tepla. Mnozí udávají, že se má med s vodou tak dlouho vařiti, až na povrchu slepičí vejce může plovati.

Chmel, citronová kůra, skořice a pod. koření vaříme zvlášť ve vodě, procedíme pak odvar z nich a nalejeme do roztoku medového.

Dobrota medoviny jest závislá na řádném kvašení. Kvašením mění se med v líh a kyselinu uhličitou. Čím více medu dáme, tím více vyvine se těchto látek, následkem čehož jest i medovina silnější. Neprovede-li se kysání pravidelně nebo vykvasí-li mošt nedokonale, nemůže býti medovina nikdy tak dobrá a trvanlivá, ani tenkrát, když ani medem ani kořením nešetříme.

Z dokladů těchto vysvítá, že kvašení vyžaduje té největší péče a pozornosti.

Kvašení neb kysání můžeme dvojím způsobem podporovati, buď v soudku s otvorem pro zátku neb i v otevřeném kbelíku. Jestliže jsme k tomu zvolili soudek, tedy vlejeme do něho nálevkou roztok medový nebo-li mošt na 12 neb 18° R. vychladlý, a sice tak, aby naplnil as tři čtvrtiny soudku; pak dáme 3 až 4 lžice dobrých vrchních kvasnic do menší nádoby, rozředíme je vychladlým moštem, vlejeme je do sudu a promícháme je nějakou hůlkou dobře s moštem. Načež doplníme sud úplně až k vrchu v jiné nádobě uchystaným moštem neb vodou a nahneme soudek trochu stranou, aby překypující vybývající kvasnice malým otvorem dobře odtékati mohly.

Doba kvašení není po každé stejna, závisí to na mnohých okolnostech, dílem na množství medu v moštu obsaženém, dílem i na teple, jaké v místnosti, kde jsme soudek umístili, se nalézá. Dle toho může kvašení buď dříve nebo později ukončeno býti; často trvá kvašení toto až i po celých 6 neděl.

Na počátku kvašení utvoří se na povrchu moštu lehounká, bílá pěna a když nastalo úplné kvašení, tu kvas nepřetržitě ze sudu uchází a když toto počne ochabovati a ubývati, utvoří se poznovu bílá pěna na otvoru soudku. Tím skončeno první kvašení a nastane kvašení druhé,

kterýmž se počíná medovina již čistiti. Po několika dnech provrtáme v sudě na kterékoliv straně malým nebozízkem dírku a necháme moštu do sklenice na zkoušku vytéci, ucpeme však hned tento otvor uchystanou dřevěnou zátkou. Není-li medovina ve sklenici ještě dost čistá, vlejeme ji nazpět do sudu a po několika dnech učiníme podobnou zkoušku.

Je-li konečně medovina již úplně učistěna, uzavřeme otvor v sudě a opatříme jej pípou a necháme po dva dny tiše státi. V uzavřeném sudě tvoří se nyní kyselina uhličitá. Po dvou dnech otevřeme pípu a naplňujeme medovinou silné láhve, kteréž dobře uzavřeme zátkou a pak ještě ovážeme.

Necháme-li medovinu vykvasiti v nádobě otevřené, ve kbelíku neb kádi, tuť nenadělá nám to žádných obtíží. Medovina i zde vykvasiti se může taktéž, jak svrchu již udáno bylo při kvašení v sudě. Je-li zde medovina po prvním i druhém kysání již učistěna, musí se i zde do otevřené nádoby pípa nasaditi, aby na dně usazené kvasnice medovinu již učistěnou nezkalily. Samo sebou se rozumí, že se musí do kbelíku neb kádě otvor as 4 neb 5 *cm* nade dnem dříve pro pípu vyvrtati, než do něho medovinu dáme.

Tak upravená a pravidelně vykvašená medovina vydrží pak jako víno z révy po více let. Pro uschování medoviny hodí se kterákoliv místnosť suchá, je-li v ní teploty nejvýše 14 až 18" R. Teplota místnosti nemá na jakosť medoviny velikého vlivu. Čím je víno toto vyleželejší, tím je též lahodnější a silnější.

Láhve s vínem medovým klademe ve sklepě vždy ležmo. Mnozí zahrabují je do hlíny neb písku, což není též nikterakž na ujmu jeho hodnoty. Je-li sklep chladnější, než jak jsme již podotkli, není to též ku škodě, naopak víno je tím lepší. Někteří vyrabitelé polévají láhve v písku také solnou vodou, kterážto jak známo, chladí. Avšak nutné to není, neboť dobrá medovina nezkazí se ve sklepě, je-li jen poněkud chladný. Špatně připravené a nedokonale vykysané medovině nepomůže ani solná voda, ba ani lednice; zůstane vždy jen nechutnou břečkou.

Dobrá medovina jest vždy bohatší na líh, než víno hroznové. Staří Slované a Němci, než do krajin jich zavedeno bylo od mnichů víno jiné, nemohli si medoviny ani dost vynachváliti. Pěstovaliť včel tenkráte hlavně jen k vůli tomu, aby měli dosti medu k vyrábění medoviny. Podnes jest medovina oblíbeným nápojem v Rusku, Polsku a v Uhrách a bylo by žádoucno, aby i u nás medovina opět zdomácněla.

7. Medovina podobná dle Dzierzona.

Rozpusťme v kotli 15 *kg* medu v 55 *l* vody. Roztok tento zvolna povaříme, pěnu a šum s vrchu odebéřeme a necháme vychladnouti. Při dalším zacházení s ním počínáme si zrovna tak, jako při výrobě v čísle 6. naznačeno, jen s tím rozdílem, že do něho přidáme 1 muškátový oříšek a 16 *g* skořice na hrubo utlučených, dáme je v plátěném pytlíku otvorem do sudu do kysajícího již vína.

Touto přísadou nabude víno příjemné chuti. Takto připravené víno podobá se velice hroznovému vínu španělskému, ba často jej lahodností daleko předčí. Takovéto víno sílí žaludek, podporuje trávení, čistí krev, a ulehčuje bolesti na prsou. Vůbec jest to víno velmi zdravé, pijeme-li ho každého dopoledne malou sklenku.

8. Medové víno Madeira.

Medovina tato podobá se velice nejlepšímu vínu Madeira. Výroba její jest sice s větším namáháním spojena, avšak po několika letech do láhví uložena, vyrovná se nejvzácnějšímu vínu, kteréž zajisté i na knížecích tabulích čestně obstojí.

V čistém měděném kotli rozmícháme $12^1/_2$ *kg* medu v 55 *l* říčné vody, roztok zlehounka povaříme a pěnu s vrchu odebíráme. Asi za půl hodiny vsypeme do roztoku po menších částkách $1^1/_2$ *kg* jemně utlučené a prosáté křídy a stále ji promícháváme. Tuhý povrch, kterýž se z křídy na povrchu usazuje, sebereme a když se na povrchu po křídě žádné stopy nevyskytují, vlejeme tekutinu do dřevěné nádoby, a necháme ji klidně státi a vychladnouti, aby se křída, která v ni posud uvázla, na dno usaditi mohla.

Tekutina se pak zvolna a pozorně sleje, aby usedlá křída zůstala na dně nádoby a vleje se opět do vyčistěného kotle. Přidáme pak do ní 3 *kg* jemně utlučeného a prosátého, dobře vypáleného dřevěného uhlí, s kterýmž se trochu povaří, načež se přeleje poznovu do učistěné dřevěné nádoby, nechá se vychladnouti, pak přecedí se buď skrze flanel neb plstěný pytlík, dá se opět na kotel a rozehřeje se na plotně tak, až se počne vařiti. Mezitím vezmeme bílek z 25 vajec, ušleháme jej s vodou na sníh a přimícháme zlehka do tekutiny. Tím se tekutina řádně učistí, neboť bílek pojme do sebe všecky pozůstalé částečky z uhlí, a vůbec všecku nečistotu v ni obsaženou, kteráž se potom v podobě šumu dá snadno odebírati. Křída odňala jí všecku kyselinu a uhlí opět všecku ostrou příchuť z vosku.

Když se tekutina po přidání bílků ještě as hodinu zvolna povařila, necháme ji opět vychladnouti, vlejeme ji konečně do sudu, avšak ne docela k vrchu, tak aby u otvoru malá prostora zbyla. Otvor přikryjeme kouskem čistého plátna a necháme ji řádně vykvasiti.

Dále pokračujeme s tekutinou jako při výrobě medoviny v čísle 6. naznačené.

Když se medovina řádně vykvasená učistila, dá se do láhví a dobře zátkou korkovou uzavře.

Medovina tato „Madeira“ zvaná, vydrží v chladném sklepě, v němž nejvýš 3 až 4^0 R. tepla se nalézá, zajisté 50 let, nabývajíc vyšším stářím vždy větší ceny svou jakostí.

Láhve s medovinou touto položíme do vlhkého písku, kterýž se čas od času slanou vodou polévá.

9. Medovina višňová (višňák).

Medovina višňová, po polsku višňák, připravuje se po návodu L. Učíka tímto způsobem:

Vsype se do nádoby, do polou, čistých zralých čerstvých višní bez stopek, druhá polovice nádoby doleje se čistým medem vytočeným, nevařeným. Pak se postaví do světnice s nádobou, jejíž otvor se plátnem zakryje. Za několik dní začne medovina se kvasit a když as čtrnácte dní ve světnici byla, zanese se do sklepa a zazátkuje. Po šesti měsících se buď do jiného sudu neb do láhví stočí a zapečetí. Višňák jest pak hotov i předčí chutí víno šampaňské. Na pozůstalé višně se pak

naleje dobré medoviny, která se již vykvasila a nabude se druhého dobrého nápoje. Na místě višní čerstvých lze také užíti sušených; naplní se jimi však jen třetina nádoby a druhé dvě třetiny nádoby dolejou se hotovou medovinou, kterou jsme ze dvou dílů vody a jednoho dílu medu uvařili. Pak se dá do sklepa a nechá zvolna vykvasit. I tento višňák jest dobrý.

10. Medovina malinová (maliňák).

Medovina malinová připravuje se tímto způsobem: Vezme se malin, na př. 8 *l*, rozmačkají se a šťáva do hrnce skrze plátno procedí.

Do této šťávy přidají se 2 *l* čerstvého medu, načež se při stálém míchání a sbírání pěn, při slabém ohni vaří po 2 hodiny. Po svaření vleje se do nádoby jednou tak velké, mnoho-li malin jsme na medovinu vzali, načež se tato doplní čistým vytočeným medem, nechá se po 14 dní ve světnici neb kuchyni kvasit a pak se přenese do sklepa, by se úplně vykvasila.

Za několik měsíců se stočí do láhví a jest hotova. Medovina malinová jest nápoj výborný a lahodný a dá se i v menších nádobách, ano i v hrnci připravovati.

11. Medovina šumivá.

Zvaříme as 3 *l* vody s 56 až 100 *dkg* dobrého medu, odvar ten dáme do otevřené nádoby, přidáme do ní něco málo vrchních kvasnic a vlejeme smíšeninu tu po dvoudenním kysání do silných skleněných neb kamenných láhví.

Následkem zastaveného kysání vyvinuje se v uzavřených láhvích kyselina uhličitá, kteráž pak při otevření s výbuchem silně šumí, na způsob šampaňského vína neb dobré sodové vody. Zátku korkovou neškodí upevniti drátkem, jak zhusta na lahvích se sodovkou vídáme.

Takto docílíme velmi lahodného a zdravého nápoje, kterýž nám zvlášť za parných letních dnů poskytuje ochlazení i občerstvení.

Jestliže do medoviny této, prvé než ji do láhví přelejeme, přidáme též několik kapek citronové silice, tuť obdržíme velmi lahodnou a ochlazující medovou limonadu (limonade gazeuse).

12. Medovina dle Rothschütze.

Všeobecná pravidla k připravování dobré medoviny jsou tato:

1. K výrobě medoviny vezměme čistou, měkkou a čerstvou vodu.
2. Čím čistší jest med, tím lepší jest nápoj.
3. Med rozmíchávejme stejnoměrně nejprv v menší částce vody, pak rozřeďujme jej pozvolna přidáváním vody.
4. Roztok tento zvolna vařme, aby se nepřipálil, ani kouřem nenadchnul.
5. Pěnu a šum s povrchu pilně odbírejme.
6. Medovinu, které chceme brzy použíti, vařme as hodinu; kterou však chceme dáti na léta vyležeti, musíme delší dobu vařiti, až do zhoustnutí, čímž všecky vlastnosti nepříjemné a příchuť medovou ztrácí. Vařme

ji po několikrát až do zhoustnutí a přidáme zas vody do ní, a konečně zvařme ji až zhoustne tak, že na povrchu vejce plovati může.

7. Tekutinu takto připravenou vlejme do sudu pokud ještě vlahá a když na teplém místě (as 10° R.) první kvašení pravidelně odbyla. K urychlení kvašení neškodí přidati vinného kvasu, aneb nemáme-li toho, můžeme i pivních kvasnic použíti.

8. Úplné vykysání, při kterémž sud stále medovinou v zásobě chovanou doléváme, jest nutné. Kdybychom medoviny do zásoby neměli, můžeme dolévati sud silným, sladkým vínem uherským, nebo k dosažení výborné chuti též vínem malaga.

9. Je-li medovina ještě slabá na líh, přidáme do ní dobrého jamaiského rumu, a sice na 50 litrů medoviny stačí 1 litr rumu.

10. Častějším doléváním nabude medovina žádané jakosti.

11. Je-li medovina v lahvích, hleďme ji dobře uzavříti korkovou zátkou a zapečetiti.

13. Medovina polská, tretiak.

V Haliči jest medovina, tretiak zvaná, obyčejným oblíbeným nápojem, který se dá staletí udržeti, ba každým rokem přibývá mu lahodnosti. Tretiak připravuje se takto: Do kotle nalejeme 14 litrů čistého, dobrého medu a 28 litrů čisté vody říčné, nemající jakékoliv příchuti; promícháme to pak horkou vodou, načež vezmeme vařečku delší neb jinou tyčku a změříme výšku roztoku v kotli.

Nyní vaříme roztok na plotně po 3 hodiny a co se vody za tu dobu z něho varem vypařilo, to dolejeme vždy zase čistou vodou až nad znamení výše na tyči neb vařečce naznačené.

Připomenouti však musíme, že se roztok míchá jen potud, pokud nepočne se vařiti. Objevuje-li se v této době na povrchu již nějaký šum, ustaneme do plotny přikládati, aby teplota se poněkud zmírnila a přestaneme pak míchati.

Šumu nyní na povrchu stále přibývá, tak že je ku konci na několik centimetrů vysoko. Nyní se pozvolna a opatrně sběračkou odbírá; nebo ještě líp, nechme pěnu a šum na povrchu tak dlouho, až tekutina vychladne, načež se snadněji sebere. Takto učištěná tekutina vleje se do čistého, avšak ne docela nového otevřeného sudu, tak zv. chladiče. Na kotli pak vaříme novou část tekutiny, jak svrchu udáno, abychom mohli sud doplniti. V sudě necháme tekutinu po celých 48 hodin; načež když se všecka možná nečistota na dně usadila, přeleje se tato velmi pozorně a opatrně, aby se nezkalila, nálevkou do uzavřeného, otvorem jen pro zátku opatřeného sudu tak, až je plný Zbytek tekutiny, který v otevřeném sudě zůstal, necháme na dně tak dlouho, až se úplně učistí, na to ji násoskou přeneseme do menší nádoby, bychom ji mohli k dolévání tekutiny kvasící použíti.

Nyní dá se sud do teplé světnice, kdež obsah jeho při teplotě 18° R. v několika dnech kvasiti počne. Kvašení toto trvá nejméně tři neděle. Slabší medovina, piatak a srestak zvaná, vykvasí se již ve 12 neb 14 dnech. V prvních dnech kvašení přilévá se teplá tekutina, aby sud byl až k zátce plný a aby tekutina všecken šum a nečistotu pohodlně vykvasiti mohla. Počne-li však již jen slabounce se pěniti a syčeti, tu ustaneme od přilévání a necháme sud klidně státi. Asi za tři neděle, když

medovina jen slabounce pění, dáme sud do sklepa, nezavřeme jej však ještě na dobro, nýbrž přikryjeme otvor plátnem čistým nebo dírkovitým plechem a to na tak dlouho, pokud kvasení úplně nepřestane.

Ostatně to záleží na nás, jakou chceme míti medovinu. Chceme-li míti medovinu sladkou, tedy ji necháme na dobro vykvasiti a dáme ji dříve, než zúplna vykvasí, již před třemi nedělmi do sklepa. Chceme-li však míti silnou medovinu, musíme ji zúplna nechat vykvasiti. Ve sklepě necháme ji až do příštího leta, asi do července, pak přenese se opět do teplé místnosti, při čemž se kvašení druhé dokončí. Počneť znova syčeti a pěniti a když se po několika dnech úplně utišila, stává se z ní úplně trvanlivá, velmi zdravá a posilňující medovina. U silnější medoviny trvá kvašení ovšem déle, často až 6 ba 8 neděl.

Někteří vyrabitelé přidávají do ní ještě některé koření a ti, již s výrobou medoviny ve větším se obírají, urychlují kvašení přidáním kvasnic nebo chmele, následkem čehož trvá kvašení jen as 8 neb 10 dnů. Dle nabyté zkušenosti jest však čistá medovina, prostá všech přísad, mnohem zdravějším a lahodnějším nápojem.

Chceme-li aby medovina nabyla ušlechtilejší ještě chuti, nechme ji vykvasiti v sudě, v němž již vícekráte medovina neb dobré víno bylo uloženo. Dle toho hodí se k výrobě medoviny nejlépe sudy vinné. Varujmež se dáti medovinu do sudu od kořalky neb od piva, neboť tím nabyli bychom nápoje chutě velmi odporné.

14. Šampaňské medové víno dle V. Schultze.

Chceme-li si vyrobiti 50 litrů této medoviny šumivé, rozpustíme v kotli 20 *kg* čistého vytáčeného medu v 50 litrech vody a necháme je po 2 hodiny zvolna vařiti, pěnu a šum veškerý zvolna odebíráme a když jsme roztok z plotny vzali, aby vychladnul, vlejeme jej do otevřené nádoby. Když úplně vychladl, vlejeme jej teprv do čistého dubového sudu, ve kterémž před tím hroznové víno se nalezalo. Sud tento naplníme tekutinou až na 2—3 *cm* pod otvor a postavíme jej do místnosti, ve které aspoň 10—12° R. tepla se udržuje. Otvor přikryjeme jen mokrým plátýnkem a necháme tekutinu zvolna vykvasiti. Dříve než kvašení započne, zavěsíme do vnitř na tkanici uvázaný plátěný pytlík, do něhož jsme dali trochu utlučeného muškátového oříšku, skořice a něco málo koriandru. Po šesti nedělích přelejeme tuto medovinu do menšího soudku, při čemž usedlinu na dně opatrně hustým plátnem procedíme. Co v sudě zbylo, nalejeme do lahví, kteréž plátnem zavážeme. Sud naplněný pak zátkou uzavřeme a necháme znovu vykvasiti.

K doplňování sudu výhodno jest vzíti dobrého, čistého přirozeného vína; čím je toto starší, tím lepší lahodnosti medoviny docílíme.

Po roce přelejeme medovinu tu opět do jiného sudu a usedlinu na dně opět opatrně přecedíme a raději zvlášť uschováme a pevně zátkou uzavřeme.

Nyní počne se medovina učišťovati a po šesti nedělích na to může se již píti.

V lahvích dobře korkovou zátkou uzavřených a zapečetěných udrží se víno toto po mnoho let; pak je každým rokem výbornějším a lahodnějším nápojem a předčí svou jakostí mnohdy i staré víno sebe dražší a v ohledu zdravotním má před tímto mnohých předností.

Kvašení můžeme urychliti, když do vína toho přidáme něco málo chmele a jemně ustrouhané křídy. Taktéž přispívá ku kvašení, když do něho přidáme při vaření místo vody lehkého přirozeného vína. Tímto způsobem docílíme lehce pěnivého vína. Když je dáme, dříve než po druhé kvasiti počne, do silných lahví a dobře je zátkou uzavřeme a zapečetíme, je z něho výborné šampaňské víno.

15. Medové pivo dle Timma.

Z medu lze snadno též připravovati silné a lahodné, pěnivé pivo. K účelu tomu stačí med, kterýž nám po lisování neb vyváření ve voštinách zůstal a k uschování méně se hodí.

Voštiny tyto, ne příliš vylisované, polejeme vařící vodou a necháme je v této vodě as hodinu státi. Aby se všecken med ve voštinách rozpustil, rozmícháme jej, pokud voda horká, dobře nějakou vařečkou a procedíme pak rozpuštěný med hustým sýtem.

Chceme-li, aby mělo pivo nahořklou chuť, dáme do této medové vody též něco málo dobrého chmele. (Na 10 litrů tekutiny stačí špetka chmele.) Pak jej svaříme zvlášť ve vodě a odvar přecezený vlejeme do roztoku. Kdo má rád příchuť zázvorovou v tomto nápoji, ať svaří ve vodě několik kousků zázvoru, jejž jsme před tím rozmačkali neb nastrouhali, a odvar z něho vlejeme též do roztoku.

S kořením tímto nesmíme však plýtvati, abychom pivo pak nepřekořenili.

Je-li roztok as na 12—20° R. vychladlý, dáme do něho několik lžic vrchních kvasnic.

Kvašení děje se v otevřené nádobě. Po 12—24 hodinách počne roztok již kysati a na povrchu nahromaďuje se hustá, bílá pěna. Nyní se musí pivo to řádně ještě vykvasiti, aby se učistilo a do lahví dáno býti mohlo. Pivo to musí řádně vykysati a úplně se učistiti. Jakou dobu toto kysání trvati má, nedá se předem určiti. Závisíť to na mnohých okolnostech, vykvasí-li dříve nebo později.

Je-li konečně na dobro vykvašeno, přeleje se opět do jiné nádoby, aby usedlina na dně zůstala, která by je opět zkalila, kdyby se ní hnulo. Učistěným pivem naplníme lahve. V lahvích utvoří se dalším kvašením ještě něco usedliny na dně, proto musíme velmi pozorně pivo přelévati, aby jí bylo co možná nejméně. Slabé pitelné pivo obdržíme již, když 84 *dkg* medu s 10 litry vody svaříme. Chceme-li míti pivo silnější, přidáme do roztoku ještě více medu.

16. Medové pivo dle Dzierzona.

Z voštin vylisovaná medová voda svaří se v kotli a šum pilně se odebírá. Vaříme ji tak dlouho až zhoustne tak, že na povrchu vejce špičkou vzhůru vyčnívati počne. Nyní necháme odvar vychladnouti a pak vlejeme jej do dubového sudu, až je bezmála plný; postavíme jej do místnosti, v níž aspoň 10—12° R. tepla se udržuje. Otvor přikryjeme plátýnkem a necháme odvar vykvasiti.

Po 6 nedělích přelejeme tekutinu vykvašenou do menšího sudu, při čemž usedlinu na dně ssacím papírem procedíme. Co z tekutiny nám

zbude, to dáme do lahví, kteréž jen zátkou z plátna přikryjeme. Medovina v sudě se zatím usadí a učistí.

Po roce dá se toto medové pivo opět do jiného sudu a zátkou korkovou neb dřevěnou dobře se uzavře a dá do sklepa neb jiné chladné místnosti. Usedlina zbylá se opět procedí a nechá k dolévání. Po 6 nedělích na to se pivo úplně učistí, dospěje a poskytuje nám zdravý nápoj. Dáme-li je do lahví a dobře uzátkujeme a zapečetíme, vydrží nám kolik let a je každým rokem lahodnějším nápojem.

17. Medové pivo staršího způsobu.

Vaříme-li as půl hodiny dobře učištěnou medovou vodu neb smíšeninu, záležející z $3\frac{1}{2}$ litrů vody a 1—2 *kg* medu, do kteréž jsme něco málo žateckého chmele přidali, obdržíme též dobré medové pivo.

Při vaření pěnu pilně odbíráme, na to svařenou tekutinu procedíme a do otevřené nádoby přelejeme. Když dostatečně vychladla, to jest, je-li již tak jen vlažná, jako bývá čerstvě nadojené mléko, přidáme do ni ještě něco málo čerstvých pivních kvasnic, na to pak ji do sudu vlejeme, v němž jen jeden otvor, a sice nahoře, zůstane otevřen, aby se mohla tekutina řádně vykvasiti.

Když kvašení již ochablo a ustalo, přelejeme toto skoro dospělé pivo medové do lahví a uzavřeme je dobře korkovou zátkou.

Chceme-li, aby pivo dostalo též příjemnou kořenitou příchuť, přidáme do něho, prvé než kysati počalo, v pytlíčku pláténém něco málo skořice aneb podobného koření. I toto pivo, dobře-li uschováno ve studeném sklepě, dlouho jest lahodným pitelným nápojem.

18. Medové pivo dle Rothschütze.

Medová voda z rozdrcených voštin vydobytá se nejprve přecedí a nechá se ustát, aby se všecky drobty voštin a jiné sem náležející látky buď na dně usadily neb na povrch vyplynuly. Plynoucí drobty na povrchu se snadno se šumem odklidí.

Po opětném přecezení dá se do roztoku hrst chmele, na to se as hodinu povaří, pak opět přecedí a do sudu naleje. Když roztok úplně vychladl, přimíchá se do něho ještě trochu dobrých kvasnic. Jest nutno též, abychom si něco medové vody do zásoby k dolévání ponechali. Nyní necháme jej řádně vykvasiti. Když kvašení ukončeno, naleje se pivo do silných lahví a dobře zátkou uzavře. Kdo si přeje, aby pivo bylo kořenité chuti, může před kvašením do roztoku otvorem do sudu zavěsiti pytlíček s utlučenými hřebíčky, muškátovým oříškem a pod. kořením. Od každého asi 5 *gr.* Po 12 hodinách po započatém kvašení, když pivo to dáme do kamených lahví a dobře je zátkou uzavřeme a zapečetíme, a do studeného sklepa as na 8 dní dáme, obdržíme z něho velmi lahodnou pěnivou limonádu.

19. Medové pivo dle V. Schultze.

Do čisté nádoby dáme rozdrcené voštiny se zbytky medu a dobře je s vodou promícháme. Pak vše jemným sítem procedíme a nalejeme do sudu, odtud přelejeme tekutinu do kotle a při mírném teple ji asi hodinu

vaříme, při čemž ovšem šum pilně odbíráme. Na to přidáme do ní, a sice na každých 25 litrů medové tekutiny, asi hrst dobrého chmele a opět ji as půl hodiny povaříme. Když všecken šum s povrchu vymizel, procedí se toto mladé pivo plátnem do sudu, aby se mohlo úplně vyčistiti. Dáme pak do něho, pokud vlahé, ještě trochu kvasnic, dobře promícháme a přelejeme pak opět do jiného sudu a postavíme na teplé místo, by se mohlo dokonale vykvasiti. Abychom mohli sud stále dolévati, mějmež v zásobě několik litrů roztoku medového v lahvích. Jakmile pivo přestane již kvasiti, dáme je do lahví, dobře je ucpeme a dáme do sklepa. Takto připravené pivo jest již po několika dnech pitelným, zdravým a občerstvujícím nápojem, zvlášť za velkého vedra letního.

20. Medový likér dle Dennlera.

Do kotle dáme 2 díly vody a 1 díl medu a vaříme dobře rozmíchanou vodu medovou po 2 hodiny, při čemž pilně ji mícháme a šum svrchu odbíráme. Když vychladla, vlejeme ji do soudku, ve kterémž ji necháme po 8 až 10 neděl kvasiti. Když se kvašení ukončilo, vlejeme roztok do lahví. Likér takto připravený má chuť velice vínu madeira podobnou. Čím je starší, tím je též lahodnější.

21. Medový likér jiného druhu.

Medový likér připravuje se též jednoduše tím, že do medoviny přilejeme něco lihu, ve kterémž jsme dříve buď kmínového odvaru, máty (Krausemünzöl) neb třešňovky rozpustili, přecedili a po nějaký čas státi nechali. Teprv pak přimícháme líh těmito oleji napojený do zhoustlé medoviny.

22. Medová limonáda dle Pollmanna.

10 litrů vody s půl neb jedním *kg* medu rozpustíme na plotně a dáme do otevřené nádoby, přidáme do roztoku něco málo kvasnic a po 1—2 dnech kvašení vlejeme tekutinu tu do silných skleněných neb kamenných lahví.

Následkem přerušeného kvašení vyvine se v lahvích hojnost kyseliny uhličité. Při otevření lahve šumí nápoj ten jako šampaňské a je zvlášť za parných letních dnů občerstvujícím nápojem. Přidáme-li do něho před naplněním lahví něco citronové šťávy aneb několik kapek citronelu, obdržíme z něho lahodnou šumivou medovou limonadu (Limonade gazeuse).

23. Medový ocet dle Učíka.

Kdo nemá medometu a přepouští med po starém způsobu, může si dělati dobrý ocet medový, když sběrky a voštiny od medu nechá ve vodě dobře vysladit, dodá k tomu též pěnu při vaření medoviny sebranou aneb když rozpustí ve dvou litrech vody $^1/_8$ litru medu; splašky medové musí míti též nejméně takovou sladkost, jako když se $^1/_8$ litru medu ve dvou litrech vody rozpustí.

Touto tekutinou naplní se buď soudek neb láhev do tří čtvrtí obsahu. Pak se do toho vhodí několik kůrek ječného připraženého chleba neb kvasu těsta chlebového, hrst jahel a přileje se půl litru silného octa a tolikéž líhu. Pak se postaví soudek na slunce neb v zimě za kamna, a sice odzátkovaný.

Když ocet jest již dosti kyselý, odleje se polovice a soudek opět sladkou vodou dolévá, což se může několikrát opakovati.

Vezme-li se k přípravě octa čistého medu a líhu, dosáhneme octa lahodnějšího a lepšího, než je nejlepší ocet vinný.

24. Medový ocet dle Janšy.

Ze zbytků medových neb z tak zvaného zadního medu, ano i z usedliny, kteráž nám po vyrábění medoviny zbyla, smísíme s nějakou částí medu a rozředíme-li směs tu vodou, máme z ní též dobrý ocet. Rozředěnou tuto tekutinu svaříme, vlejeme do ní něco málo octa vinného a necháme na slunci neb na teplém místě kvasiti, pěnu též odbíráme a asi za 14 dnů máme již dospělý lahodný ocet, jejž od jiného octa sotva rozeznáme.

25. Grog a čaj.

Na 1 díl dobrého rumu neb koňaku nalejeme vařící neb studené vody, osladíme ji dle potřeby medem a máme lahodný horký neb studený grog. I čaj slazený dobrým medem je mnohem lahodnějším nápojem, než čaj slazený cukrem.

Oddíl pátý.

Med lékem.

Med jest milou lahůdkou pro zdravé a pro nemocné vítaným občerstvením a lékem. Poskytujeť úlevy přemnoha trpícím a mnohé zbavuje obtížného kašle, bolestí v krku neb na prsou a to způsobem tak snadným a jednoduchým, že by neměl v nižádné rodině co domácí prostředek scházeti.

I mnoho starších lidí, sklíčených prsním neduhem, nabylo skoro okamžitě značného ulehčení, zvlášť v době noční, kde není lékař hned po ruce, jestli že použili nějakou lžičku teplého medu.

Známoť, že nemocný hledá pomoci často kde jen může a k vůli úlevě neb uzdravení nezdráhá se píti odvar i z těch nejodpornějších kořenů a listů různých rostlin; jaký tedy div, že vítaným jest mu lékem zdravý čistý med, kterýž jest přec tou nejpřirozenější aromatickou šťávou mladistvých kvetoucích rostlin.

S potěšením lze pozorovati, že lékařové novější doby léčivost medu uznávají a jej velmi často svým nemocným předpisují v případech přemnohých.

Zkušenost nás učí, že většina včelařů dosáhla téměř biblického vysokého stáří následkem častého požívání medu. K čemuž arci přispěly nemálo tyto tři podmínky:

1. Včelař tím, že pohybuje se nejčastěji na čerstvém čistém vzduchu, nabývá vždy větší chuti k jídlu a tím nemálo též pravidelnější trávení podporuje. Vzduch, boží duch! Toť známé již pořekadlo.

2. Zachází-li se včelami, otvírá častěji úly, při čemž vdýchá do sebe kyselinu mravenčí, kterouž jsou plásty i stěny úlů nadchlé; ba i častějším bodnutím včel otužuje se proti nemilým bolestem rheumatickým. Jeť mnohými případy nade vší pochybnost dokázáno, že časté bodnutí včely chrání včelaře proti rheumatismu vůbec.

Kyselina mravenčí pode jménem Apis jest v lékařství dosti známým a často užívaným léčivým prostředkem proti této zlobě.

I med, jejž včely také touto kyselinou v míře ovšem velmi skromné konservují, jest též léčivým prostředkem vnitřním, kterýmž zmírňují se bolesti v krku i na prsou.

3. Pravidelné požívání medu nejen že ulehčuje trpícím zácpou, ale výdatnou jest též ochranou proti kašli, rýmě, katarrhu, záškrtu a ničí hned v zárodku bakterie diphterie. Výborným jest též prostředkem ode dávna již proti tak zvanému moučníku (prýmku) u kojenců. Smícháme-li med

s moukou a uděláme z něho náplastek, jest to nejlepší léčivý prostředek proti vředům a podobným bolestem, podebrání jich urychluje a škubání zmírňuje.

Proti nemocem ústní dutiny, jícnu a ústrojí dýchacího účinkuje čistý květinový, vymetaný neb zlehka vyhřátý med při pravidelném, stálém užívání a přiměřené dietě znamenitě.

Mnohé choroby a úbytě plic, katarrh trubic zmírní a omezí se značně, požívá-li nemocný každých 15, 20 a 30 minut kávovou lžíci teplého medu. Neměla by tudíž láhev čistého květinového medu v žádné rodině scházeti, aby se ho po nastuzení ihned užíti a tím mnohým horším následkům předejíti mohlo.

Med proti kašli.

Známoť ode dávna, že jest med květinový účinným lékem proti mnohé nemoci, proti chrapotu, kašli, katarrhu a zápalu průdušnic, jest-li že se ho pravidelně užívá dle rady osvědčených znalců. Vlažný med účinkuje nejlépe, užívá-li jej nemocný každou druhou hodinu po jedné kávové lžičce, mimo to ráno před snídaním a večer hodinu před spaním.

Mnozí radívají míchati med s husím sádlem a chválí si velice docílený blahodárný účinek. Taktéž doporučení hodný prostředek proti chrapotu a kašli jest med smíšený s jemně nastrouhaným křenem, kterýž, pokud vlahý, taktéž po dvou hodinách po lžičce se užívá.

Jiný též velmi dobrý prostředek proti kašli a chrapotu jest, když žloutek čerstvého vejce slepičího rozmícháme se stejným asi množstvím medu. Toto pak se několikráte denně asi po lžíci užívá. V mnoha případech churavost již po několika dnech přestane. Při silnějším nastuzení a kašli radno užíti thé pro prsa, jež jsme silně medem osladili a asi po dvě hodiny s tímto medem mírně vařili. K tomu přidáme pak jednu neb dvě špetky salmiaku. Takovýmto způsobem vyléčí se chrapot i kašel v krátké době.

I proti diphterii lze medu s prospěchem užíti. Jakmile jeví se první známky této osudné nemoci, dávejme nemocnému obklady na krk ze silného pijavého papíru, kterýž se silně medem pomazal, aneb se mu medem krk natře. Jak se ve spisku o léčení medem dočítáme, osvědčil se prostředek ten tak výborně, že nemocná dítka takto léčená vesměs se uzdravila, kdežto z dítek jiným způsobem léčených většina zemřela.

Výborný též prostředek proti kašli jest tento:

Vezmeme 500 *gr* oloupané a na několika místech nakrojené cibule, promícháme ji se 100 *gr* medu a 200 *gr* cukru s 1 litrem vody a smíšeninu tu $1\frac{1}{4}$ hodiny povaříme, pak přecedíme a dáme do láhve, kteráž zátkou dobře se uzavře. Užíváme pak léku toho vždy vlažného a sice denně 4—6 lžic. Prostředku toho si aspoň angličtí důstojníci a missionáři v zemi Zulů žijící nemohli vynachváliti.

Med proti krčním nemocem.

Výborný prostředek proti chrapotu a kašli jest následující:

1. Odvar lípového květu oslaďme medem a několikrát za den malý koflíček pijme a ulehčíme sobě brzy znamenitě.

2. Má-li kdo naběhlé žlázy neb zápal hrtanu, vezmi něco málo čerstvé neb sušené šalvěje a vař ji as půl hodiny v půl litru vody. Odvar tento proceď, oslaď medem, dej do něho lžici octa a hrdlo tím častěji vyplachuj. V hrtanu nashromažděný hlen se tím rozpustí, vykvasí, načež snadno se vyplije a bolest ustane. Kloktání opakujmež vícekráte denně, pokud bolest neuleví.

3. Proti bolení krku užívají mnozí nemocní s prospěchem tohoto prostředku:

Kousek medu dá se na talířek neb na mísku, přisype se něco pšeničné mouky, jeden žloutek a kousek čerstvého másla, vše to dohromady tře se tak dlouho, až je z toho žlutá kašička, kterouž se klůcek jen slabě natře a na krk přiloží a nějakým šátkem ováže tak, aby med a máslo nepronikalo. Když to dvakrát po sobě uděláme, pozbudeme bolení krku.

Med proti nemocem očním.

Dle anglického časopisu „Church Betts“ trpěla jakási as 58letá paní bělmem v očích; prvé než rozhodla se k operování, kapala do oka třikráte za den čistého a čerstvého medu, načež vždy víčka vodou vymývala a učistila, a nabyla opět zraku, neboť bělmo tímto způsobem natírané úplně vymizelo.

Taktéž podotýká jeden včelařský list v Americe vycházející, že je med nejlepším a nejspolehlivějším lékem proti zápalu očí.

Nalejeme totiž několik kapek medu na kávovou lžičku teplou vodou naplněnou, rozetíráme v ní med prstem, až se docela rozpustí. Nemocný si lehne, načež mu čtyry- až pětkrát denně (posledně před spaním) 3 až 4 kapky této tekutiny do oka nakapeme.

Po několika minutách klidu utřeme čistým plátěným šátečkem vše, co z oka se bylo vyronilo, avšak oko samo ještě vytírati nesmíme. Po několikadenním léčení tímto způsobem zápal oka vymizí.

Med prostředkem proti zácpě.

Každému jest s důstatek známo, že jest med spolehlivým prostředkem počišťovacím, odvádí mírným a pravidelným požíváním veškerou škodlivou horkost a chceme-li, aby lépe ještě účinkoval, mícháme jej ještě s jinými působivými prostředky, aby se stal lahodnějším.

Dětem dává se proti zácpě šťáva rebarborová s medem, neúčinkuje-li již více fenikl s medem. Kde v domácnosti navykli dávati chléb medem namazaný, tam předejde se obtížné této nemoci.

Dorostlým osobám doporučujeme užívati odvaru senesových listů s medem a nezřídka i klystýru z odvaru heřmánku a medu.

Kdo přílišnou a snad delší dobu trvající zácpou sužován, tomu odporučuje také jeden haličský hospodářský list vedle těchto prostředků použíti na místě klystýru zmíněného zátky udělané z medu, kterýž jsme dříve vyvařili tak, až skoro do tuha zhoustl.

Med proti omrzlině.

Smícháme-li čistý, tekutý med s vavřínovým neb terpentinovým olejem a natíráme jím místa omrzlá, ustane nepříjemné škubání a omrzlina znenáhla vymizí. Ve Francii považuje se tento prostředek za ten nejlepší.

Mazadlo na popraskanou kůži.

Vezměme 4 díly medu, 3 díly bílého neb žlutého vosku a trochu přehřátého másla a rozpusťme je na ohni. Když vše roztaveno, vezmeme je z ohně a mícháme tak dlouho, až vychladne. Do mazadla tohoto přidáme ještě několik kapek růžového neb fialového oleje a uschováme pak v láhvi dobře uzavřené, by vzduch do vnitř vniknouti nemohl.

Máme-li kůži na rukou neb jiných údech popraskanou, jak zvláště u obchodníků se to přihází, natřeme tímto mazadlem rozpukliny kůže dříve trochu navlhčené a brzy veškeré pukliny se zacelí a zahojí.

Med proti nervosní zimnici.

Smícháme 120 *gr* čistého rozředěného medu se 100 *gr* dobrého obyčejného octa a k tomu přimísíme 1 litr krupovky.

Jakmile pozorujeme známky zimnice nervosní, vyplakujme pilně ústa a houbou lékem tím naplněnou vsrkejme i do nosu. Toto vyplakování a kloktání opakujme dle možnosti každé čtvrt hodiny, také i v noci, kdykoliv se probudíme. Takovýmto způsobem zmírníme tuto chorobu značně a často i na dobro ji vyléčíme.

Náplast z medu na podebraniny.

Žitnou mouku smícháme s medem, uděláme ze smíšeniny té vláčné těsto, natřeme na kus plátna a přiložíme na bolest, bouli neb vřed. Tímto způsobem urychlí se podebírání a bolest značně se zmírní.

Medová pomáda.

Pomáda tato občerstvuje a chladí příjemně nejen kůži na hlavě, ale zabraňuje zároveň vypadávání vlasů. Připravuje se takto:

Půl *kg* medu, 6 *dgr* sádla nebo přehřátého másla a $12 \frac{1}{2}$ *dgr* peruanského balsamu rozpustíme, promícháme a když vše trochu vychladlo, přidáme do smíšeniny té ještě půl *gr* cedrového a půl *gr* muškatového oleje a pětinu *gr* pižma.

Životní balsám z medu.

Dobrý květinový med jest pravým balsámem životním pro uzdravující se nemocné, zvláště když těžší nějakou ckorobu přestáli.

Rovněž doporučiti musíme požívání medu těm osobám, které rozličnými prostopášnostmi tělo své seslabily a to hlavně proto, že nejen nečisté a škodlivé šťávy z těla vylučuje, nýbrž že šťávy zdravé v těle rozmnožuje, omlazuje a sesiluje. Proto také jest med, zvláště u východních národů, nevyhnutelným lékem domácím.

Zvlášť doporučujeme velmi vřele pravidelné požívání medu osobám starším, neboť jich sešlé a umdlené ústrojí potřebuje stálého osvěžování. Požíváním medu udržuje se též pravidelné odměšování a předejde se nejsnáze nemilé zácpě, kterou starci a stařeny bývají sužováni.

Jeden z dobrých mých přátel, nyní ředitel velkostatků na odpočínku, pravil mi příležitostně:

„Jen medu mám zachránění svého života co děkovati. Byl jsem po těžké nemoci tak zubožen a sklíčen slabostí celého těla, že lékař o mém uzdravení pochyboval. Tu poradil mi jeden včelař, bych každého dne před snídaní, pak před obědem a o svačině požil něco medu s chlebem neb jiným pečivem a že budu brzy občerstven. Zkusil jsem to a věru žasnul jsem nad blahodárným účinkem medu. Vůčihledě mi sil přibývalo, a v brzku zotavil jsem se tak, že mohl jsem nesnadný svůj úřad opět tak zastávati, jako před přestálou nemocí. Jen z vděčnosti stal jsem se horlivým včelařem a vzdor vysokému stáří nepociťuji více žádných chorob, zdá se mi, jako bych opět medem omladl".

Fenyklový extrakt

od Egerse ve Vratislavi.

Ke všemu tomu, co jsme byli o zužitkování medu byli uvedli, připojujeme ještě několik prostředků léčivých, s jakýmiž mnozí obchodníci, zvlášť za hranicemi, vedou znamenité obchody, majíce vyrábění jich za drahé tajemství.

Takovým prostředkem jest též extrakt medový, kterýž má býti znamenitým dietetickým prostředkem proti bolestem krčním, prsním, hämorhoidám, obtížím pobřišním, ano i proti tasemnici.

Dle Hagera a Jacobsena záleží pouze z čistého květinového medu, rozpuštěného vodou. Poslednější dobou jest lék tento poněkud pozměněn a obsahuje též něco sladového extraktu, a sice 2 díly sladového extraktu smíchány s jedním dílem medu, do něhož se několik kapek oleje fenyklového přidá.

Extrakt z léčivých bylin (Kräuterextrakt)

od Moravice.

Extrakt tento doporučuje se zvlášť proti tvořícím se tuberkulím jakožto lék pro zotavující se nemocné po přestálém zánětu plic a pobřišní blány, při chronickém katarrhu, chrapotu, zašlemování a proti dušnosti. Dle udání odborníků skládá se extrakt ten ze 16 nejznamenitějších bylinek a kořínků se štýrských alpských hor a připravuje se ve špitále na úpatí Semeringu.

Dle Hagera a Jakobsena není extrakt ten nic jiného, než dobře přečistěný květinový med, do něhož přimícháno něco málo odvaru z hořkého kořene, makovin a několika hořkých bylinek.

Sílící likér Engelhoferův

v Štýrském Hradci.

Je to nahořklý, kořenitý nápoj. Dle Hagera a Jakobsena obsahuje v sobě nápoj ten tyto součásti:

Anisu 16 *gr*, anisu čínského 40 *gr*, zázvoru 40 *gr*, skořice 16 *gr*, hřebíčku 4 *gr*, encianového kořene 65 *gr*, pomorančové kůry 48 *gr*, líhu 98 stupňového 480 *gr*, medu 160 *gr*, cukru 200 *gr*, vody 800 *gr*.

Půl *kg* tohoto likéru stojí s lahví 2 a půl marku, pořiditi však se dá za šestinu této ceny.

Oční voda dra. Whita.

Vřele odporučována jest k použití každému obchodníku, učenci, úředníku, komptoiristu, umělci a všem těm, kteří pracovati musí mnoho při světle a ohni. Mimo to i dámám, které jemnou ruční prací aneb pilným čtením se zabývají. Ochuraví-li oči, nechť natírají se častěji touto vodou a zrak se tím opět sesiluje, občerstvuje a udržuje v činnosti až do vysokého stáří, ano zachraňuje prý i před možným oslepnutím.
Tekutina tato šedavě-hnědá zavání silně hřebíčkovým olejem a něco málo olejem hořčicovým. Chuť je mdlá, poněkud nasládlá.
Dle Wittsteina obsahuje tekutina ta 3 díly cinkové skalice, 4 díly medu a 80 dílů vody a několik kapek hřebíčkového a hořčicového oleje.

Extrakt rozčilující (alterativní)
od Pierve v Buffalu.

Doporučován jest co nejlepší prostředek proti kašli, zánětu průdušnice, úbytěm, škroflím, syphilis atd. Nahnědlá, průhledná tekutina ani lahodné chuti, ani příjemné vůně nemající složena jest dle Jakobsena a Hagera takto:
Učistěného medu 15 *gr*, extraktu z lociky (Giftlattichextrakt) 1 *gr*, tinktury opiové 2 *gr*, silného lihu 105 *gr* a vody 105 *gr*.
Láhev tohoto extraktu prodává se za 2 zl. 40 kr., skutečná cena jeho jest sotva 40 kr,

Medový balsám Hillův.

Hager podává toto složení jeho:
Tulaanského balsamu 9 dílů, tekuté pryskyřnice (styraxu) 2 díly, opia 1 díl, medu 80 dílů, líhu 300 dílů.
Smíšenina tato se rozpustí a pokud teplá procedí se skrze husté plátno.

Růžový balsám (Poitrinage de Rose)
od V. Beckera ve Fredburgu.

Jest to universální masť pro mnohé choroby.
Nazývá se také masť matky Tekly (onguent de la mére Thécle), kterouž docílíme, svaříme-li až do hněda stromového oleje 40 dílů, vepřového sádla 20 dílů, másla 20 dílů, loje 20 dílů, vosku 20 dílů, klejtu olověného (Bleiglätte) 20 dílů. Po odvaru přimícháme do ní 5 dílů černé ševcovské smůly.

Venušin osvěžující balsam
od Hudsona.

Tento lék slouží hlavně k odstranění všech vad a skvrn na kůži. Jest to bělavě žlutá, velmi měkká bergamotovým a citronovým olejem za-

vánějící mast. Dle Hagera a Jakobsena záleží z těchto součástí:
18 dílů bílého vosku, 4 díly stearinu, 50 dílů ricinusového oleje, 18 dílů glycerinu, 1 díl síry, 5 dílů vody. Do mastě té přimíchá se pak ještě 4 díly voňavých olejů svrchu již jmenovaných.

Africká kaktusová pomada
od Walwitze.

Zelená tato mast podporuje značně vzrůst vlasů. Až do nedávna byla v Rakousku patentována. Původní předpis k výrobě její jest následovní:

Vezměme kteroukoliv odrůdu bodlinami opatřenou rostlinu kaktusovou a sice 250 *gr*, roztlučeme neb spíše rozmačkáme ji ve hmoždíři a vaříme ji pak v nějaké nádobě, jenom ne měděné. Přimícháme do ní 2 ½ *kg* vepřového sádla a ½ *kg* bílého vosku. Přimícháme pak do smíšeniny této ještě kurkumy a indiga, až se po úplném vypaření veškeré vlhkosti, pěkně zbarví.

Pokud ještě horká procedíme ji skrze sýto a procezenou pak tekutinu mícháme tak dlouho, až schladne. Mezi mícháním přidáme do tekutiny 750 *gr* vody, 65 *gr* glycerinu, 16 *gr* tanninu (ve 32 *gr* vody rozpuštěného), 8 *gr* rozmarinového oleje a 4 *gr* oleje fenyklového. Aby mast takto připravená nabyla příjemnější vůně, přimíchá se do ní něco málo voňavky kterékoliv.

Aromatické ústní mýdlo
od Zalmona.

Toto mýdlo připravuje se následovně:

Rozpustíme ½ *kg* jemně nakrájeného mýdla ve vlažné destilované vodě, přidáme do roztoku toho 95 *gr* na prášek utlučené Ossa sepiae a 129 *gr* vody růžové neb oranžové, rozhříváme jej tak dlouho, až je na zkoušku kousek vychladlého mýdla asi jako kaše měkké, načež přimícháme do něho ještě balšamového, šalvějového a citronového oleje a něco medu, od každého jen asi 0·3 *gr* a vlejeme pak do tvořítka (formy).

Pilulky ušní od Pintera ve Vídni.

Pilulky tyto prospívají, dle udání, velmi účinně proti hluchotě. Je to tudíž trpícím bolestmi ušními všeho druhu pomoc vítaná.

Podlouhlé, hnědé, kafrem páchnoucí pilulky tyto snadno se mezi prsty rozmáčknou. Bývají v bavlnce zaobalené.

Dle zkoumání Leonhardiho a Wittsteina je to smíšenina olověného nátěstku a kafru.

Hager a Jakobsen udávají poměr smíšeniny takto: Hnědého olověného nátěstku (Bleipflaster) 4 *gr*, žlutého vosku 5 *gr*, kafru 0·30 *gr*.

Blancardové pilulky pařížské.

Pilulek těchto užívá se proti nemocem ženským, hlavně proti bledničce a pod.

Landerer podává k výrobě jich tento návod:

S 0·41 *gr* rozpustěného jodu železnatého (Eisenjodür) smíchá se 5 gramů čistěného medu, kterýž jsme až do syrupové houstky vypařili, k tomu přidáme 0·35 *gr* na prášek utlučeného sladkého dřeva, 0·35 *gr* ybišového kořenu a necháme je v teple vypařiti, až smíšenina zhoustne tak, že se z ní nechají pilulky dělati, kteréž pak se v železném prášku zválí a obalí, načež pak v ätherickém roztoku tulanského balsamu omáčí.

Krabice se 100 pilulkami stojí 3 franky, dala by se však za třetinu pořídíti.

Oddíl VI.

Vosk a jeho upotřebení.

Vosk jest od pradávných dob znám co podstatný výrobek našich včel; a ačkoliv se přírodozpytci různě o vývinu vosku vyslovili, jest jisto, že vypocují včely důležitou tuto látku z těla svého mezi kroužky zadečku, když se byly s důstatek medem nasytily. Tak aspoň tvrdí náš velmistr dr. Dzierzon, baron Berlepš a mnoho jiných na slovo vzatých badatelů velezajímavého života včel. Z vypoceného tohoto vosku, na vzduchu v tenouninké lupínky se měnícího, staví včely plásty, skládající se ze šestibokých pravidelných buněk, do nichž snáší buď med a pel, neb do kterýchž královna klade vajíčka, z nichž pak nové včelstvo se vyvinuje.

Vosk včelí nebyl dosud jinými podobnými látkami předstižen. Posud v obchodě světovém všudy první patří mu místo.

Mimo vosk včelí vyskytuje se v obchodě:

Čínský mšicový vosk, včelímu vosku nejpodobnější; přichází do Evropy z Číny přes Anglii. Vosk tento vypocují mšice Coccus chinensis Westw, kteréž přehojně větve čínského jasanu (Fraxinus chinensis Bexb.) obsedávají. V krajině Chekiangu vyskytují se mšice v takovém množství, že poskytují tamním obyvatelům ročně až 200.000 *kg* tohoto vosku. K nám přichází v kulatých mdle bělavých, uvnitř čistě bílých, asi 10 *cm* tlustých, 35 *cm* v průměru majících bochnících. Je velmi tvrdý, lesklý, bez vůně a bez chuti.

V Číně dělají z vosku toho přimícháním loje svíce. V Evropě slouží k padělání bíleného vosku.

Vosk carnaubový neb cereový, jenž se v mladém lupení palmy carnaubové vyskytuje. Palma tato roste v Brasilii v krajině Pernambucu, Rio Grande a Ceará. Lístky palmy té se pozorně ostříhají a šupinky vosku na nich se nalezající se smetají a pak se šedo-bělavý tento prášek buď ve vařící vodě neb na kotli rozpouští, aby snadněji se dal vyvážeti. Anglie vede s tímto novým výrobkem obchod již od roku 1868. Do Evropy přichází odtamtud již přečistěný. Barva původní vosku toho je špinavě žlutozelená, místy hnědavá, malými bublinkami protkaná. Slouží hlavně též k padělání našeho včelího vosku.

Vosk palmový, vyškvařuje se z kmenů palmy voskové (Ceroxylon andicola) a pak přečisťuje, načež dostává barvu žlutavě bílou. Jest tvrdý a co do podstaty vosku carnaubovému velice podobný. Z jednoho kmene

palmového vyrobí se ho až 13 *kg*. V obchodě vyskytuje se v kusech neurčitého tvaru neb v kulích.

Vosk mythový neb myricový vyváří se z bobulí rostliny Myrica cerifera a M. carolinensis v severní Americe, pak z M. caracassana v Nové Granadě, pak též z jahod rostliny M. quercifolia, M. cordifolia a M. lacinata. Ovoce keřů těch jest voskovou touto látkou až na 0·3 *mm* obaleno. 10—14 *kg* jahod dá 14—25 proc. vosku. Vosku tohoto možno tak použíti, jako vosku včelího, avšak v mnohém ohledu se mu přece nevyrovná.

Vosk japonský ze semene stromu Rhus succedana, kterýž v Číně a východní Indii hojně se pěstuje. Dobývá se ze semene lisováním. Bílením na slunci docílí se lepších druhů.

Vosk z Ficusu ceriflua na ostrově Javě. Z počátku jest vosk ten tekutina bělavá, vyvářením pak mění se znenáhla v pevnou hmotu šedé barvy, kteráž na bělidle úplně zbělí.

Vosk ocubaový, který se vyvářením z rozkrájeného ovoce stromu Myristica ocuba dobývá. Ovoce to dává až 18 proc. vosku.

Vosk z mléčného stromu (Brosmium Gelactodendron). Nařízne-li se kůra tohoto stromu, vytéká z něho mléku podobná šťáva, která brzo houstne a dostává barvu šedobílou. Vosk dobývá se z této šťávy vyvářením, načež je žlutavěbílý, průsvitný, a co do vlastnosti podobá se našemu vosku včelímu.

Vosk ze stromu Copernica cerifera poprvé přivezen byl do Evropy roku 1873. Na světové výstavě ve Vídni vystaveny byly z něho svíce, kteréž obracely na se pozornost odborníků.

Vyskytuje se na listech vějířovitých až metr dlouhých v značném množství. Dost malým zaklepnutím sypají se s listu šupinky voskové, kteréž vyvářením dají vosk pevný, kterýž jest o něco levnější, než vosk japonský.

Mimo tyto a mnohé ještě jiné druhy vosku rostlinného, povšimnutí zasluhuje vosk mineralní neb ceresin, cerosin neb ozocerotin. Tento vosk co do lučebné podstaty má podobných součástí jako petrolej a vyskytuje se nejhustěji blíž pramenů petrolejových. Dobývá se v zemi, v dolech, tak jako jiné nerosty. Horníci vyhledávají jeho ložíska s velikou opatrností, neboť často při vyskytnutí jeho způsoben bývá výbuch nahromaděných plynů horníkům nebezpečný.

Surový tento vosk jest polopevná hmota, podobající se měkkému vosku našemu. Barva jeho jest rozličná, buďto se vyskytuje jako jasnožlutá, nebo jako mramorovaná, nebo tmavozelená, hnědá aneb dokonce i černá hmota. Převářením a přepouštěním mění a co do hodnoty zlepšuje se značně a způsobuje obchodu s voskem včelím soutěž značnou. Často falšuje se vosk včelí ceresinem, zvlášť při zhotovování svící.

Přepouštění vosku včelího.

Vosk dobývá se z voštin buď lisováním neb roztavením. Při lisování dáme plásty medu pelu sproštěných do nádoby vodou z části naplněné a postavíme nádobu tu na plotnu a necháme tak dlouho vařiti, až se všecken vosk roztavil.

Na to vleje se rozpuštěný vosk do plátěného pytle a vloží se do lisu tak, aby vytlačená tekutina vytékala do jiné nádoby z části studenou

vodou naplněné. Je-li ve výtlačkách ještě trochu vosku, tedy se výtlaček znovu ve vodě rozvaří a opět tímtéž způsobem vylisuje.

Chceme-li vosk roztaviti, polejeme plásty vařící vodou, vtlačíme je do nádoby nahoře i dole v průměru stejně široké, tedy válcovité, nalejeme na ně vody a vaříme je; když se voštiny chvíli povařily, vtlačíme do rozpuštěného vosku hustými dírkami opatřené víko buď plechové neb dřevěné, na kteréž uprostřed připevněna jest píst, aby se cedník ten mohl až na dno přitlačiti. Roztavený vosk i s vodou prochází cedníkem nahoru, zbytky pak voštin zůstanou pod cedníkem. Přiléváním horké vody vyplyne veškerý roztavený vosk na povrch, odkudž malým otvorem vytéká do uchystané nádoby, vodou studenou částečně naplněné, kdež jej necháme vychladnouti.

Čistění a bílení vosku.

Vosk včelí, prvé než z něho se vyráběti mohou rozmanité předměty, musí se dříve velmi pečlivě přehřáti a prociditi, aby veškeré nenáležité látky z něho se odstranily.

Samo sebou se rozumí, že vosk přijímá na se barvivo a vlastnosti oněch rostlin, z nichž včely med do úlu snášely. A proto dostane se našim voskařům z rozličných krajin a zemí též vosku rozmanité jakosti a barvy. Jest tudíž nucen veškeré ty různé kusy vosku roztaviti a pak dle potřeby učistiti a vybíliti.

Žlutého vosku lze jen k málokterým výrobkům bezprostředně užíti. Některý vosk dá se těžko bíliti, některý velmi snadno. Snadno bíliti dá se vosk český, rakouský, východo-haličský, uherský, sedmihradský, německý, benátský, ruský, turecký, francouzský, španělský a levantský. Tíže a zdlouhavěji bíliti se dá vosk moravský, slezký, západo-haličský. illyrský, tyrolský, pak asiatský, africký a americký.

Čím častěji vosk při mírné teplotě ve vodě rozhříváme, tím více mizí z něho veškeré barvivo, a čím teplota při roztavení jest mírnější, tím krásnější jest přehřátý vosk. Lépe prospívá tavení vosku parou než ohněm přímo na ohništi, než na plotně. Roztavení parou jest ovšem nákladnější a může jen tam s prospěchem se použíti, kde se voskářství ve velkém provozuje.

Je-li kotel, kterého ku přehřívání vosku použíti chceme, měděný, musí býti dobře vycínován, je-li železný, musí býti emailován; škopíky a podobné nádoby dřevené, jichž k tomu použíti chceme, musí býti též čisté.

V železných nádobách by vosk zčervenal, ve měděných by od tvořícího se rezu opět sezelenal a tomu musí se předejíti, chceme-li míti vosk pěkný, bílý.

Vosk prvé, než jej dáme převařiti, dříve na drobno rozkrájíme a pak do nádoby s teplou vodou vsypeme. Když se začne voda vařiti a vosk taviti, mícháme jej dřevěnou měchačkou, aby se všecken vosk s vodou sloučil a rozpustil, na to přelejeme roztok do nádob vodou studenou částečně naplněných, neb necháme je v kotli na ohništi při mírném ohni as po dvě hodiny státi, až pozvolna vosk schladne a na povrchu vody v kotli tak ustydne, že se může odebrati co pevná již hmota, co bochník.

Tímto způsobem zůstane vosk delší dobu tekutým, veškerá nečistota se snadněji v horké vodě dole usazuje, tak že již po prvním přepouštění jest vosk dosti čistý. Kdyby však nebylo možno z příčin

jakýchkoliv kotel na ohni nechati tak dlouho, až vosk znenáhla vychladne, tedy jej, pokud horký, pozorně do nějakého škopíku přelejeme a buď víkem neb čistým plátnem přikryjeme a ovážeme, aby vosk v této nádobě pomalounku chladnul až docela ustydne. Bochník vosku pak sebéřeme a vodu, ve které se vosk vařil, skrze plátno procedíme; zbytky, jež v plátně uváznou, obsahují ještě nějakou část vosku, proto odpadky ty znovu ve vodě povaříme a nahoře usazený vosk sebéřeme a dáme též ještě do nádoby chladící. Mnozí voskáři užívají při čistění vosku také vinného kamene a boraxu, někdy pouze prvnější sůl, a to z té příčiny, že se pak vosk rychleji a lehčeji čistí.

Na 50 *kg* vody dá se 40 *kg* vosku, 1 *kg* čistěného vinného kamene (Weinstein) a $^1/_2$ *kg* boraxu. Obě soli dáme dříve do vody a až se řádně rozpustí, teprv dáme do ní vosk. Ostatní výkon jest tak prováděn, jak svrchu již uvedeno. Takto učistěný vosk může se teprv bíliti.

Nejlepší a nejjednodušší způsob, ač ne nejrychlejší, jest bílení vosku na slunci. K tomu cíli na drobno rozkrájíme, neb lépe nastrouháme vosk a dáme v tenkých vrstvách na plátno na větší rámec natažené. Rámce ty postaveny jsou na stoličky as metr vysoké. K bílení vyhlédneme si takové místo, kde se nepráší a kam také i kouř neb čoud nemá přístupu. Častým poléváním čistou čerstvou vodou zbělí vosk docela. Jinými prostředky lučebnými urychlovati bílení neosvědčilo se úplně, a proto mnozí voskaři vrací se opět jen k staré methodě.

K bílení připravují voskaři vosk tak, že jej rozhřátý nechají do studené vody kapati, kapky proměňují se tu v malá dutá zrna, kteráž se pak na plátno rozprostírají k bílení, neb mívají zvláštní struhadlo, nímž drobí vosk v tenounké stužky a ty opět na plátno načechrané kladou. Chceme-li aby byl vosk ku prodeji úhlednější, tedy dobře uděláme, když jej dříve vybílíme.

Bílení takové děje se následovně:

5 *kg* rozhřátého vosku smícháme s $^1/_2$ *kg* stearinové kyseliny, kterouž dostaneme u každého materialisty. Takto smíchaný roztavený vosk vlejeme do studené vody a pak na slunci vybílíme.

Voskové mléko.

900 *gr* říčné vody smíchá se s 200 *gr* drasla. Smíšeninu tu svaříme, na to přidáme při stálém míchání do roztoku 400 *gr* žlutého vosku. Do odvaru toho, v němž všecken vosk jest rozpuštěn, přilejeme ještě 900 *gr* vody, na to se roztok poznovu vaří, až se v mléko změní, kteréž se po vychladnutí do lahví vleje a dobře uzavře. Před upotřebením se lahví volně zakloktá.

Mlékem tímto může se voskovaný papír připravovati, dřevo a podlahy leštiti, stěny úlů natírati, aby vlhkost do vnitř vniknouti nemohla. Mimo to mohou se jím i sádrové sošky natírati, aby nabyly pěkného lesku a mohly se pak též vodou očistiti.

Voskovaný papír.

600 *gr* vody smícháme s 200 *gr* drasla a 400 *gr* smrkové bílé smůly. Tyto součásti vaří se tak dlouho, až je ze všeho jednostejná tekutina. Roztok tento smíchá se pak se stejnou částí voskového mléka.

Dokud je roztok teplý, natřeme jím papír, na to jej smočíme v roztoku, který záleží ze 4 dílů ledku a 100 dílů vody.

Takto upravený voskovaný papír hodí se dobře za podlohu na stůl a ku přikrytí mnohých cenných předmětů a nahradí často drahé voskované plátno.

Vosková mast na řemen k obtahování břitev.

Jeden díl žlutého vosku, půl dílu smůly, půl dílu hustého terpentinu, 2 díly bílého mýdla a 2 díly olivového oleje rozpustíme v železném emailovaném hrnci a do této roztavené hmoty přidáme 1 díl anglické červeně na jemný prášek utlučené, 5 dílů mazu, 1 $^1/_2$ dílu pěnovce (Bimsstein), 2 díly krvavníku (Blutstein), 4 $^1/_2$ dílu tuhy. Smíšeninu tu mícháme pilně tak dlouho, až mast úplně zhoustne, na to se dá do malých plechových krabic.

Zahradnická mast.

Náplastky z tohoto vosku slouží ve štěpařství k tomu, by se malé rány a pukliny stromů nožem způsobené mohly dobře ukrýti a před škodným vlivem vzduchu a deště uchrániti. Zároveň se tím zamezí i škodné vytékání stromové mízy, jakož i zacelení a slití kůry se takto podporuje. Při šlechtění stromů jakéhokoliv druhu jest tato mast skoro nezbytná. Mast tato připravuje se takto:

Roztaví se 1 díl žlutého vosku, půl dílu smůly a čtvrt dílu terpentinu, vše dobře se promíchá a nechá poněkud vychladnouti. Pak vyválí se na kameně z masti té více menších kousků podlouhlých, kteréž se zabalí do papíru.

Nebo tímto způsobem: 2 díly žlutého vosku, 1 díl skopového loje, 4 díly hustého terpentinu, půl dílu olivového oleje a špetka šafránu se roztaví a promíchá, na to se skrze plátno vymačká a pak na podobné kousky nakrájí a vyválí, jak svrchu podotknuto.

Lacině pořídí se mast ta i takto:

6 dílů smrkové smůly, 3 díly žlutého vosku a 1 díl terpentinu se svaří a smíchá. Na místě terpentinu může se dáti též něco málo loje.

Voskový kyt na kovy.

Abychom kov se sklem snadněji spojiti mohli, použijeme k tomu kytu, jenž takto jest složen: 2 díly bílého vosku, 4 díly smůly, 1 díl černé ševcovské smůly a 1 díl jemně na prášek utlučené cihly. Nebo roztavíme 2 díly bílého vosku, 4 díly smůly, 4 díly anglické červeně a 1 díl hustého terpentinu. Oba tyto způsoby kytu se při tavení míchají tak dlouho, až hezky ztuhnou.

Má-li se kov se dřevem spojiti, použijeme kytu, který skládá se z 1 dílu vosku, 4 dílů černé ševcovské smůly a 1 dílu na prášek utlučené cihly.

Nepromokavý papír na balivo.

24 dílů ledku, 4 díly bílého mýdla, 15 dílů bílého vosku svaříme se 120 díly vody. V roztoku tom smočíme papír k balení určený, ne-

cháme z něho zbytečnou tekutinu vykapat, na to pověsíme jej na šňůry, aby, než jej chceme upotřebiti, řádně oschnul.

Voskové koule pro obuvníky.

Tyto hodí se dobře k načernění jednotlivých částí obuvi a připravují se takto:

4 díly skopového loje, 2 díly vosku žlutého, 1 díl olivového oleje a půl dílu benátského terpentinu. Tyto součásti se roztaví, promíchají, a pak, když se smíšenina z plotny odebrala, přimíchá se do ní ještě půl dílu jemného troudu z lamp a na kameni na koule vyválí.

Vosková mast na obuv, aby nepromokala.

Připravuje se následovně: $6\frac{1}{2}$ dílu žlutého vosku, $26\frac{1}{2}$ dílu skopového loje, $6\frac{1}{2}$ dílu hustého terpentinu, $6\frac{1}{2}$ dílu olivového oleje a 13 dílů vepřového sádla se roztaví, promíchá a pak přidá se do horké této smíšeniny ještě 5 dílů dobře vypáleného koptu, na to se naleje do dřevěných krabic.

Mastí touto natře se kůže obuvi a byť i sebe tvrdší byla, změkne a stane se nepromokavou.

Voskový lak bez lesku.

Tento lak slouží k tomu, aby natřeným pracím ze dřeva, zvlášť napodobeným tvrdým dřevům, poskytl příjemného temného lesku a proto se ho zvlášť za nynější doby, kde tento způsob napodobování dřev stal se moderním, velmi zhusta užívá.

K účelu tomu roztaví se 10 dílů bílého vosku, a když úplně roztál, odstavíme jej s plotny a dáme do něho 10 dílů kopalového laku a při stálém míchání přidáme do roztoku 28 dílů přečistěného terpentinového oleje.

Když lak tento stuhne, je třeba jej mírně ohřáti; štětcem v laku namočeným pak předměty natíráme a když lak oschnul, třeme místa ta flanelem, abychom žádoucího lesku docílili.

Leštidlo na obnovení lesku nábytku staršího.

Rozpustíme 3 díly bílého vosku a přimícháme do něho 2 díly na prášek jemně utlučeného pěnovce (Bimsstein) a odstavíme roztok s plotny. V takovémto roztoku namočíme kousek sukna a třeme jím nábytek tak dlouho, až opět úplného lesku nabude.

Voskové mýdlo.

16 dílů lojového mýdla dáme roztáti se 2 díly vosku. Dříve roztaví se mýdlo, k tomu připojí se rozhřátý vosk a míchá se tak dlouho, až obé stejnoměrně se sloučí, na to vleje se do uchystaných tvořítek plechových. Mýdlo to hodí se mezi jiným též na ztuhnutí krajek, tylu, mousselinu a pod., tak že před žehlením nemusí se ani škrobiti.

Voskování peřin a žíněnek.

10 *kg* žlutého vosku, 1 *kg* hustého terpentinu a půl *kg* amerického colophonia roztavíme a když mícháním vše sloučeno, vlejeme je do plechové nádoby 6—7 *cm* vysoké a 4 *cm* široké. Vosk takto připravený slouží k tomu, aby se jím natřela vnitřní strana barchentu neb drilu a pod. látek, z nichž se povlaky na peří, žíněnky, spodnice a svrchnice šijí, čímž zamezí se prodírání peří neb žíní skrze látku.

Leštidlo na podlahy a nábytek.

Leštidlo toto, kteréhož užívá se ku leštění a voskování podlahy buď z tvrdého neb měkkého dřeva, na nábytek a podobné, připravuje se takto:

V emailovaném železném kotli svaříme 500 *gr* drasla s $2^1/_2$ *kg* vosku ve 2 litrech měkké vody a mícháme stále, až veškerá z počátku hustá hmota náležitě je rozpuštěna; na to ji vezmeme s ohně a přiléváme do ní zvolna při stálém míchání ještě teplé vody. Z počátku nalejeme jen několik kapek a pořád víc a více vody přiléváme a mícháme tak dlouho, až se voda s hmotou úplně sloučila. Leštidlo to podobá se z počátku sraženému mléku. Po malém ochladnutí dáme je ještě jednou na oheň, aby zhoustlo, ale tu nesmí se až do varu rozhřáti, ana by se voskovina z leštidla snadno vypařila. Po malých přestávkách přidáváme do něho ještě po částkách až do 10 litrů horké vody. Tímto způsobem docílíme pevné a husté voskové leštidlo neb mazadlo, kteréž před upotřebením na leštění podlahy musíme vždy dříve horkou vodou rozřediti.

Obchodníci prodávají nám je obyčejně v plechových neb dřevěných krabičkách.

Chceme-li tohoto leštidla k natírání upotřebiti, vezměme z tohoto zhoustlého leštidla as půl kilogramu a rozředíme je ve 3 litrech horké vody, dobře je rozmícháme, na to štětcem podlahu jím natíráme. Chceme-li míti barvu podlahy jen přirozenou, nepřidáme do leštidla žádného barvidla.

Přejeme-li si míti podlahu světložlutou, dáme do 5 *kg* leštidla půl kilogramu jemného francouzského ochru, horkou vodou je rozmícháme a mícháme je tak dlouho, až vše vychladne. Na tmavožlutou smícháme tímto způsobem 5 kilog. leštidla s půl kilog. páleného satinobru. Na hnědou 5 kilogr. leštidla, čtvrt kilogr. hnědě casslerové. Podlaha natřená se pak kartáčem vyleští.

Voskové lampičky k osvětlování slavnostnímu.

Nejednou naskytá se nám příležitost, osvětlovati při rozličných slavnostech buď oken, bran slavnostních, neb v den dušiček hroby našich drahých zesnulých. K tomu hodí se tyto lampičky velmi dobře.

Nádobky na svítivo to mohou býti z bílého plechu, které se dobře uvnitř olejem natrou a smíšenina vosku se, dokud je teplá, do nich naleje, nechá ustydnout, na to se do prostřed zapíchne voskem napuštěný bavlněný knot. Takto upravené svítivo se z nádobky plechové slabým ohřátím snadno vytáhne a do barevných skleněných lampiček nasadí.

Necháme-li svítivo v plechových nádobkách, není třeba, než na dno jich přiletovati hřebík, na nějž knot se připevní. Když však svítivo do skleněných nádobek přendati chceme, tuť třeba, aby plechové ty krabice na dně opatřeny byly jednou neb dvěma malými rourkami pro nasazení knotů. Chceme-li ušetřiti svítiva, nalejeme do nádobky as třetinu vody, tak aby svítivo po vrchu jejím plynulo. Dohoří-li až ku konci, snadno pak uhasne, aniž by způsobilo nemilý někdy zápach.

Svítivo toto záleží z následujících látek:

a) Z 1 dílu bílého vosku, 2 dílů čistěného skopového loje; neb

b) z 2 dílů bílého vosku a 1 dílu hovězího loje; aneb

c) z 3 dílů bílého vosku a 8 dílů čistěného loje.

Obě tyto součásti so roztaví, dobře promíchají a pokud jsou teplé, do nádobek plechových nalejí, na to se se svítivem naloží, jak svrchu udáno.

Kyt na zuby.

Každému snad budou známy malé, jako hrášek veliké kuličky, kterýmiž duté a děravé zuby se vyplňují, aby se do nich z pokrmů ničeho dostati nemohlo, co by zubní nerv podrážďovalo a nepříjemnou bolest způsobovalo. Kuličky neb pilulky ty dříve nahřejeme, aby drobátko změkly, než je do zubu vtlačíme. Kuliček těch snadno si můžeme do zásoby nadělati. Připravujíť se takto:

3 díly čistého bílého vosku roztavíme s 3 díly tryšle (mastixu). Do hmoty té nakapeme a promícháme několik kapek z máty peprné. Pak když poněkud hmota vychladla, vyválíme z ní na mramorové ploše malé kuličky nebo pilulky, kteréž sobě do krabic buď dřevěných neb papírových uschováme, abychom jich v čas potřeby použíti mohli.

Vosková masť proti chorobám kožním.

5 dílů bílého vosku, 5 dílů tuku z velryby, 5 dílů mandlového oleje se v emailované železné nádobě rozhřeje a promíchá, na to se naleje do papírových krabic a nechá vychladnouti a na malé kousky nakrájí.

Pomáda na rozpukané rty.

Roztaví se 1 díl bílého vosku, čtvrt dílu tuku velrybího, $1^1/_2$ dílu sladkého mandlového oleje a přidá se několik kousků alkanového kořínku, aby nabyla pomáda pěkné červené barvy, na to se procedí a nakape se do roztoku ještě 15 kapek citronového oleje, naleje se do papírové krabice, z kteréž po vychladnutí se vyklopí a na malé kostky nakrájí.

Podobným způsobem připravuje se k témuž účeli pomáda, záležející z 2 dílů bílého vosku, 8 dílů vepřového sádla, 1 dílu sladkého mandlového oleje; vše se rozhřeje a míchá až do vychladnutí.

Taktéž docílí se pomády, rozhřejí-li se při mírné teplotě 2 díly bílého vosku, 7 dílů vepřového sádla, do čehož se 2 díly překapané (destilované) vody přimíchává až do vychladnutí.

Glycerinový voskový balsám na zvláčnění kůže.

Rozhřejeme pozorně v emailované nádobě při mírném teple 2 díly bílého vosku, 2 díly velrybího tuku, 8 dílů mandlového sladkého oleje,

4 díly glycerinu, osminu dílu růžového oleje a míchá se až do vychladnutí, na to vleje se do malých skleniček, kteréž se voskovaným papírem zaváží a uschovají. V obchodě prodává se tento balsám jakožto líčidlo.

Vosková pomáda na stuhnutí vlasů neb vousů.

Tato pomáda připravuje se takto:

16 dílů bílého vosku, 90 dílů hovězího loje, 2 díly velrybího tuku a 1 díl bergamotového oleje roztavíme, procedíme, některé voňavky do ní přimícháme a nalejeme do tvořítek plechových, skládacích aneb oblých papírových trubiček, kteréž jsme postavili do studené vody. Pak zabalí se do bílého neb barevného staniolového papíru a opatří se nějakou vkusnou vinětkou. Pomáda tato se také barvívá, aby se barvě vlasů neb vousů přizpůsobila. Na žluto barví se kurkumem, na hnědo extraktem z ořechových šupin, na černo koptem, na bílo cinkovou bělobou.

Dle jiného způsobu připravuje se pomáda tato též ze 4 dílů bílého vosku, 3 dílů velrybího tuku, půl dílu mandlového oleje a půl dílu skořicového oleje.

Uherská pomáda na vousy.

Pomáda tato, jíž na ztuhnutí vousu používají mladí lidé, připravuje se takto:

1. Rozpustíme na porcelánové mísce, kterouž jsme do horké vody postavili, 500 *g* žlutého vosku se 125 *g* bílého mýdla, necháme trochu vychladnouti a vmícháme do roztoku, prvé než úplně vychladnul, 5 *g* bergamotového oleje a 1 *g* peruvianského balsamu. Na skleněné neb mramorové ploše vyválíme z vychladlé pomády tenounké oblé kousky, které pak do papíru zabalíme.

2. Rovněž rozpustíme na porcelánové mísce, do horké vody postavené, 150 *g* bílého vosku, 250 *g* velrybího tuku, 1000 *g* čerstvého, nesoleného másla se 125 *g* benátského terpentinu. Když vše teplem úplně seřídlo, přidáme do roztoku 45 *g* jemného ätherického oleje.

Tato lepkavá, masti podobná pomáda dá se do malých lahviček, zátkou dobře uzavře, aby příliš nestvrdla a má-li se prodávati, opatříme lahvičky vkusnou vinětkou.

3. Při mírném teple roztavíme 150 dílů žlutého vosku, 60 dílů čistěného loje, a když obé se promíchalo a rozředilo, dáme do smíšeniny ještě 1 díl perubalsamu, $^2/_{10}$ dílu bergamotového oleje, půl dílu citronového oleje, $^1/_{10}$ dílu oleje z hořkých mandlí a $^1/_{10}$ dílu pižma.

Poněkud vychladlá pomáda tato vyleje se na kamenou plochu, vyválí se z ní válcovité kousky a do papíru zabalí.

Léčivý náplastek na podebraniny
od Lorraina.

Náplastku tohoto užívá se proti všem zlým, zastaralým podebraninám, a těžko hnisajícím ranám a pod.

Je to žlutá, terpentinem a voskem silně páchnoucí mast.

Dle Wittsteina jest to smíšenina následující: 65 *g* žlutého vosku, 32 *g* kolofonia, 32 *g* stromového oleje, 16 *g* hovězího loje a 16 *g* terpentinu.

Mast universální.

Mast tato má prý býti pro všecko. Je to žlutá mast, kteráž dle zkoušky Hagera jest smíšenina z 9 dílů vosku, 3 dílů sádla neb loje, 4 dílů terpentinu a 2 dílů zhoustlé šťávy ptačího mléka (Ornithogalum arabicum L.)

Dobrá mast z vosku.

Tato mast účinkuje velmi dobře a rychle na podebraniny, a upotřebiti dá se na léčení ran a spálenin, a tu může si každý snadno sám pořiditi, roztaje-li teplem 2 díly vosku a smíchá se 6 díly stromového oleje.

Proti růži v hlavě.

S prospěchem užívá se tu vosku. Vezměme k účelu tomu nějakou plechovou nádobu s uhlím řeřavým, posypme je drobnými kousky starých černých plástů. Nemocný drží nad kouřem tím hlavu, kterouž nějakým šátkem neb prostěradlem byl přikryl tak, aby veškerý výpar z doutnajících plástů mohl zachytit. K témuž účelu, jakož i k umírnění bolestí, povstalých suchým lámáním, možno též takto použíti vylisovaných odpadků z voštin, kteréž nám po dobývání vosku byly zůstaly.

Spaříme-li těchto a obložíme-li jimi pokud jsou teplé údy, které bolestmi jsou sužovány, zmírníme tím škubání a loupání v údech těch značně, zvláště jestli to častěji opakujeme.

Prostředek k zapuzení kuřích ok.

Roztavíme-li kousek žlutého vosku a natřeme jim tence kousek plátének a přiložíme náplastek ten na kuří oko, přestane nás trápiti a po častém použití tohoto náplastku se pak kuří oko tak umrtví, že se dá snadno vyloupnouti.

Burgundská smolná mast.

Rozpustíme 3 díly žlutého vosku, 2 díly vepřového sádla a 1 díl burgundské smůly a mícháme vše až do schladnutí. Tato mast jest dobrý prostředek na změknutí kůže.

Burgundský smolný cerat.

2 díly žlutého vosku, 1 díl skopového loje, 1 díl hustého terpentinu a 1 díl burgundské smůly se rozpustí, promíchává až do vychladnutí, na to se do kuželovitě slepených papírových krabic, které v studené vodě jsou postaveny, naleje. Natíráme-li tímto ceratem kůži častěji, podrží vždy vláčnost a měkkost.

Gold-Creams.

I této masti užívá se s prospěchem na omlazení a zvláčnění kůže a připravuje se takto:

a) Rozpustíme v nádobě do horké vody postavené 1 díl bílého vosku, 2 díly velrybího tuku, 8 dílů mandlového oleje a 5 dílů růžové vody; nebo

b) 2 díly bílého vosku a 2 díly velrybího tuku rozpustí se ve větší silné, dobře polévané porcelánové mísce, pak přidá se do roztoku tohoto 8 dílů mandlového oleje, při mírném teple se smíchá, až je stejnoměrně promíchán, na to do něho zvolna přiléváme a zamícháme 12 dílů ohřáté růžové vody. Kdybychom přilévali jen studenou růžovou vodu do roztoku, brzy by ztuhl.

c) Mandlový cream připravuje se tímtéž způsobem, jenom že dáme do roztoku místo sladkého mandlového oleje olej z mandlí hořkých.

OBSAH.

Strana

Oddíl pátý:

Oddíl šestý: